

CHANSON

En Bourgogne depuis 1750



Bonnes Mares

Bonnes-Mares Grand Cru 2013



Rebsorte : Pinot Noir

Boden : Kalk und Ton

Lage : Einer der berühmtesten Grands Crus der Côte de Nuits. Die Produktionsfläche liegt in der Gemeinde Chambolle-Musigny und reicht bis nach Morey-Saint-Denis.

Der Jahrgang 2013 : Der sehr kalte und schneeige Jahresbeginn wurde von einem kühlen und regnerischen Frühling gefolgt. Der Sommer stellte sich wirklich ab Ende Juli ein. Die warmen Temperaturen und die sonnigen Tage haben eine langsame Reifung der Trauben erlaubt. Die Weinlese begann Mitte September. Die Kombination dieser klimatischen Bedingungen zusammen mit einem sorgfältigen Ausbau haben uns erlaubt, Rotweine mit einer sehr reinen Frucht-Kombination gepaart mit einem knackigen Charakter. 16-monatiger Ausbau im Eichenfass.

Verkostung : Eine schöne rubinrote Farbe. Intensive Aromen von roten Früchten (Kirschen, Himbeer) und gegrillten Brioche gepaart mit einer Reihe von feinen Gewürzen. Konzentriert und mächtig. Elegante und seidige Textur. Sehr schöne Frucht Kombination. Gut integrierte Tannine und elegante Holznoten. Ein komplexer und großzügiger Abgang.

Servierempfehlung : Grillfleisch oder Fleischgerichte mit Sauce sowie alle Arten von Käse (insbesondere die regionalen Käsesorten Epoisses, Langres und Cîteaux).