

CHANSON

En Bourgogne depuis 1750



Gevrey-Chambertin

Gevrey-Chambertin Clos Prieur

1^{er} Cru 2002

Cépage : Pinot Noir

Sol : Argilo-calcaire

Localisation : Gevrey Chambertin est une commune située dans la partie Nord de la Côte de Nuits. Le climat "Clos Prieur" est situé à mi-coteau, à proximité des Grands Crus de Gevrey.

Le Millésime 2002 : Récolte effectuée dans les derniers jours de septembre après un mois d'Août dans l'ensemble assez sec. Bon état sanitaire et belle maturité de la vendange grâce aux excellentes conditions météorologiques en Août et Septembre. Élevage en fûts de chêne pendant 15 Mois.

Dégustation : Rubis profond avec des reflets pourpres. Arômes de petits fruits rouges confiturés (cassis, framboise), de réglisse sur une pointe de chocolat, le tout souligné par une belle touche de vanille. Bien équilibré, généreux et ample. Belle combinaison aromatique de fruits rouges sur une structure tannique tout en élégance. Boisé subtil et plein de finesse. Belle persistance.

Accords mets et vins : Gibiers (faisan), volailles (chapon) et sur tous les fromages affinés (Epoisses, Langres).