

CHANSON

En Bourgogne depuis 1750



Marsannay

Marsannay 2015



Cépage : Pinot Noir

Sol : Argilo-Calcaire

Localisation : Ce petit village est situé à l'extrémité Nord de la Côte de Nuits à proximité immédiate de la capitale régionale.

Le Millésime 2015 : Des conditions climatiques idéales : un début d'année froid et un printemps doux qui ont laissé la place à un été généreux en soleil et en chaleur. Une climatologie parfaite qui permet aux raisins d'atteindre un niveau de maturité optimale. Les vendanges se sont déroulées mi septembre sous un beau soleil. Les vins rouges se révèlent sur des arômes de fruits rouges et noirs bien mûrs et une texture charnue en bouche. Élevage en fûts de chêne pendant 14 mois

Dégustation : Belle couleur rubis. Fragrances de violette sur des arômes intenses de cassis, de prune sur une pointe d'épices. Belle texture généreuse et énergique. Structure bien dessinée sur des tannins bien construits. Bonne persistance.

Accords mets et vins : Volailles, viandes grillées, plats en sauce et la plus grande partie des fromages classiques (en particulier les fromages régionaux - Citeaux, Epoisses, Langres).