

CHANSON

En Bourgogne depuis 1750



Pommard

Pommard Les Charmots

1^{er} Cru

2015



Cépage : Pinot Noir

Sol : Argilo-calcaire

Localisation : Un terroir très connu parmi les Premiers Crus de Pommard, situé en haut de coteau, orienté Sud-Est.

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 (avec un grand différentiel entre les températures diurnes et nocturnes, notamment en Août) qui a permis aux raisins d'atteindre un niveau de maturité optimale. Les vendanges ont commencé début 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 16 mois.

Dégustation : Rubis profond. Fragrances florales sur des arômes intenses de petits fruits rouges bien mûrs mêlés de notes de réglisse. Bien équilibré et complexe. Fruit très pur. Texture dense et serrée. Boisé élégant sur des tannins bien intégrés. Belle persistance.

Accords mets et vins : Viandes blanches, viandes rôties, gibiers à plumes.