

CHANSON

En Bourgogne depuis 1750



Gevrey-Chambertin

Gevrey-Chambertin La Perrière 1^{er} Cru 2014



Cépage : Pinot Noir

Sol : Argilo-calcaire

Localisation : Le village de Gevrey Chambertin est l'un des plus célèbres de la Côte de Nuits. Le climat "La Perrière" se situe au cœur des Premiers Crus de Gevrey. Nous travaillons sur cette parcelle avec un vigneron partenaire. Les raisins sont récoltés par nos équipes.

Le Millésime 2014 : Après un début d'année doux et pluvieux et un épisode de gel mi avril, le millésime a trouvé son rythme de croisière avec un mois de mai chaud et sec, conditions idéales pour la fleur. La fin du printemps s'est déroulée dans des conditions optimales. L'été a été marqué par un violent épisode de grêle fin juillet et des températures relativement fraîches sur le mois d'août accompagnées de quelques pluies. Début septembre, l'été indien prit le relais et permit aux raisins d'atteindre un niveau de maturité optimale. Les vendanges se sont déroulées fin septembre sous un beau soleil. Les vins rouges se révèlent d'une grande pureté aromatique sur des notes marquées de fruits rouges et une structure généreuse. Élevage en fûts de chêne pendant 17 mois.

Dégustation : Belle couleur rubis. Parfums de pivoines sur des arômes très frais de petits fruits rouges (framboise, groseille) mêlés d'épices. Concentré et bien équilibré. Texture dense et complexe. Tannins au grain fin. Belle persistance sur des notes légèrement poivrées.

Accords mets et vins : Viandes grillées, ou en sauce, gibier, volaille ainsi que tous les fromages régionaux (Epoisses, Citeaux)

www.domaine-chanson.com