

CHANSON

En Bourgogne depuis 1750

Bourgogne

Le Bourgogne Pinot Noir 2018



Cépage : Pinot Noir

Sol : Argilo-calcaire

Localisation : Les raisins sont issus exclusivement de parcelles situées en Côte de Nuits, en Côte de Beaune et en Côte Chalonnaise.

Le Millésime 2018 : Après un hiver très pluvieux suivi d'un épisode de forte chaleur en Avril, qui fut relayé par une période très froide en mai, la chaleur s'installa durablement sur la Bourgogne à compter de Juin. Elle fut d'ailleurs ponctuée d'épisodes caniculaires entraînant parfois un manque d'eau que les sols argileux par leur composition compensèrent dans de nombreuses parcelles. Les vendanges commencèrent dans les tous derniers jours d'Août et les raisins récoltés présentaient un très bel état sanitaire. Les vins rouges sont profonds et denses sur une belle complexité aromatique.

Dégustation : Belle couleur rubis sombre avec des nuances pourpres. Arômes intenses de fruits noirs bien mûrs sur des notes d'épices et de réglisse. Gourmand et généreux sur une belle structure tout en complexité. Texture dense sur des tannins bien construits. Très belle longueur.

Accords mets et vins : Un grand Bourgogne pour tous les jours, idéal sur les viandes braisées ou rôties, les pâtes et les fromages.