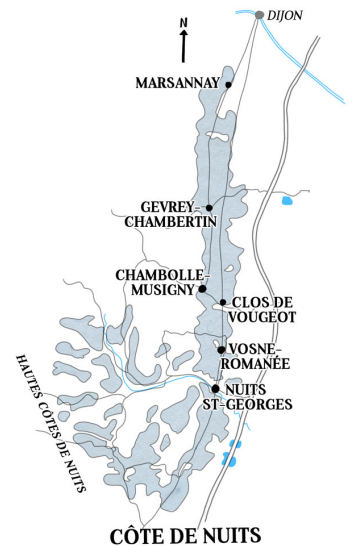


CHANSON

En Bourgogne depuis 1750



Gevrey-Chambertin

Charmes-Chambertin Grand Cru 2003



Cépage : Pinot Noir

Sol : Argilo-calcaire

Localisation : Le climat "Charmes Chambertin" se situe dans la partie Sud de Gevrey Chambertin, à mi-coteau, orientation à l'Est, à proximité de la célèbre parcelle "Chambertin"

Le Millésime 2003 : Exceptionnel par un été très chaud qui a donné lieu à une vendange très précoce réalisée avant la fin du mois d'Août. Rendements très faibles. Belle concentration et pleine maturité des raisins au moment de la récolte. Élevage en fûts de chêne pendant 12 mois.

Dégustation : Belle robe rubis. Arômes intenses de cuir, de fruits rouges confiturés (cerise) sur une pointe de chocolat. Belle touche vanillée. Ample, généreux, bien structuré, bien équilibrés et puissant sur une belle combinaison aromatique. Tannins présents mais sans trop de relief. Belle persistance.

Accords mets et vins : Viandes grillées ou en sauce et toutes sortes de fromages (en particulier les fromages régionaux - Epoisses, Langres, Citeaux).