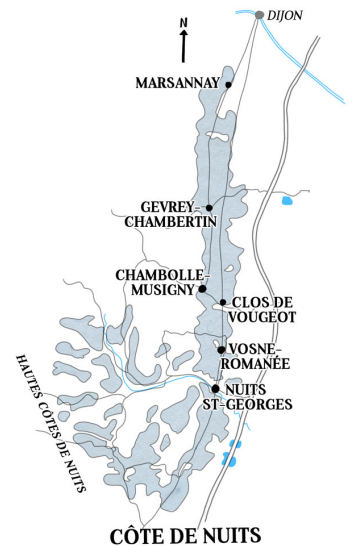


CHANSON

En Bourgogne depuis 1750



Gevrey-Chambertin

Charmes-Chambertin Grand Cru 2006



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 2006 : Après un début d'été en demi-teinte, très chaud en juillet et humide en Août, le temps ensoleillé s'est installé dès fin août et s'est maintenu jusqu'à fin septembre. La récolte a ainsi pu débuter mi Septembre dans de très bonnes conditions. Une sélection rigoureuse des grappes dans les vignes et à l'arrivée en cuverie et un élevage méticuleux ont permis de produire des vins d'une très grande pureté aromatique. Élevage en fûts de chêne pendant 16 mois.

Dégustation : Belle robe rubis. Arômes intenses de réglisse, de mûre sur des notes toastées et une pointe de café. Belle note vanillée. Généreux et bien structuré. Bien équilibré et puissant. Belle matière et fruit très pur. Boisé stylé. Tannins au grain fin d'une belle fraîcheur. Très belle persistance.

Accords mets et vins : Viandes grillées ou en sauce et toutes sortes de fromages (en particulier les fromages régionaux - Epoisses, Langres, Citeaux). Médaille d'Or au concours Decanter World Wine Award 2008