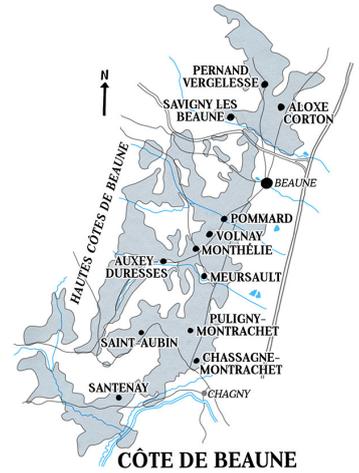


CHANSON

En Bourgogne depuis 1750



Pommard

Pommard 2012



Cépage : Pinot Noir

Sol : Argilo-limoneux calcaire à structure profonde.

Localisation : Sur les coteaux du village de Pommard, l'un des crus en Pinot Noir les plus réputés de la Côte de Beaune

Le Millésime 2012 : Après un hiver très froid, un printemps froid et pluvieux, l'été mitigé et orageux a laissé la place dans la deuxième quinzaine d'août à un très beau temps associé à de fortes chaleurs. La récolte a eu lieu début septembre sous un soleil radieux. Il faut souligner que ces aléas climatiques ont entraîné des rendements très faibles. Cependant, des vinifications méticuleuses et un élevage soigné donnent des vins d'une grande pureté aromatique. Elevage en fût de chêne pendant 15 mois

Dégustation : Rubis profond. Arômes intenses de fruits rouges, de framboise et de poivre. Belle touche de vanille. Bien équilibré et bien structuré. Belle pureté aromatique. Texture dense. Boisé délicat et tannins élégants. Belle persistance.

Accords mets et vins : Viandes rouges rôties, grillées ou marinées, gibiers à plumes ou à poils.