

CHAMPAGNE



CHEURLIN · DANGIN

CHASSAGNE - ROUGE

Après un tri très sévère à la vigne, les raisins de pinot noir sont égrappés à la cuverie, les fruits entiers, non écrasés, subissent une macération à froid pendant une semaine. Ensuite la fermentation, sous température contrôlée se déroule pendant 10 à 15 jours. Cette vinification permet de préserver un maximum les arômes de fruits du pinot noir et d'en mettre en valeur la matière, la concentration, sans en extraire les tanins rustiques.

Nos vins évoluent paisiblement dans un somptueux domaine situé au centre du village de Santenay. Les caves voutées et les conditions qui y règnent, bonifie notre produit. La mise en bouteille est effectuée avec délicatesse après 12 à 14 mois d'élevage dont 8 à 10 mois en fûts de chêne à 30% neuf.

Belle couleur rubis profond, aux reflets violacés. Des arômes de fraise, de framboise et de griotte. Des notes fleuries (pivoine, violette) apparaissent. Ferme et structurée, du gras et une certaine complexité composent cette bouche expressive. L'acidité est généralement suffisante pour assurer années de garde étayé par des tanins veloutés.

Boeuf bourguignon, perdrix au chou, ossobuco, fromages (époisses, soumaintrain, cîteaux).

À boire dès maintenant après un carafage d'une heure. À garder jusqu'en 2025. Il arrivera à son apogée en 2020.

Servir à 17°C.

