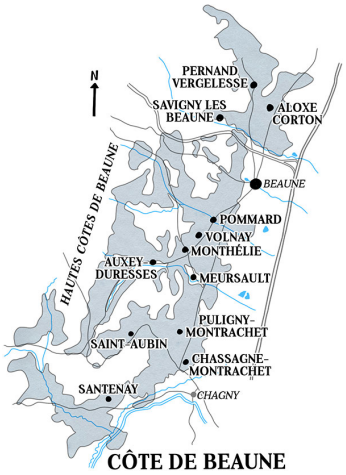
CHANSON

En Bourgogne depuis 1750



Savigny-lès-Beaune

Savigny-lès-Beaune Hauts Marconnets

1er Cru

2016

Cépage : Chardonnay

Sol : Sol très sablonneux sur des marnes calcaires

Localisation : Les vins blancs de Savigny sont très rares, le vignoble produisant essentiellement des vins rouges. La nature particulière du sol de cette vigne des "Hauts Marconnets", à forte proportion de marnes calcaires a incité Chanson à planter la vigne en Chardonnay, le cépage noble traditionnel de Bourgogne. La vigne de 2.18 hectares est idéalement située en haut du coteau de Savigny, orientée Sud-Est, à proximité des coteaux de Beaune Premier Crus.

Le Millésime 2016 : Après un hiver doux et un épisode de gel marqué fin avril, le temps s'est montré plus clément mais un peu pluvieux sur la fin de printemps, ce qui a entrainé une floraison plus tardive. Un été chaud et sec a pris le relais et les vendanges ont commencé fin septembre sous un beau soleil. Vinification : après un pressurage doux, les vins sont vinifiés et élevés en fût de chêne dans nos caves du XVème siècle pour une durée allant de 12 à 14 mois, avec une proportion modérée de bois neuf.

Dégustation : Robe éclatante. Nez très expressif d'agrumes mûrs et de citrons rehaussés par des notes grillées. En bouche, de la fraîcheur sur une belle matière charnue. Belle finale longue et tendue. SCORE : 17/20 - JANCIS ROBINSON - NOV. 2017

Accords mets et vins : Crustacés, poissons et fromages du type Comté ou Citeaux.