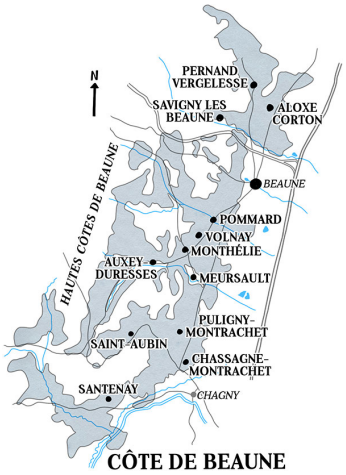
CHANSON

En Bourgogne depuis 1750



Beaune

Beaune Bressandes
1er Cru 2019

Cépage : Pinot Noir issu de sélection clonale plantée en 1992.

Sol : Sol argilo-calcaire léger, reposant sur la roche mère

Localisation : Cette vigne de 2 hectares est située au débouché d'une combe exposée au Nord apportant une fraîcheur aromatique à ce vin. sur la partie supérieure du coteau et orientée à l'Est. Ce climat tire son nom d'un Chanoine de Beaune propriétaire de cette vigne au XIIIème siècle, Jean Bressand.

Le Millésime 2019 : Après un hiver doux, le printemps prit le relai avec des variations de températures marquées et des pluies abondantes. La conséquence : beaucoup de millerandage (petites baies). Dans la foulée l'été fut par marqué par plusieurs épisodes caniculaires ponctués de quelques orages qui apportèrent un peu d'eau. Les vendanges débutèrent mi septembre sous un soleil radieux. Après une fermentation en grappes entières, les vins sont élevés en fût pour une période de 14 à 18 mois dans notre Bastion du XVème siècle avec une proportion modérée de fûts neufs. Les vins rouges du millésime 2019 sont croquants et complexes sur une très belle combinaison aromatique.

Dégustation : Rubis brillant. Arômes intenses de framboise sur des notes de liqueur de framboise mêlées de parfums d'épices et de vanille. Complexe sur une texture profonde et ciselée. Tannins élégants. Fin de bouche raffinée sur une pointe de minéralité.

Accords mets et vins : Viandes blanches, viandes rôties, carré d'agneau rosé avec des herbes.