

# CHANSON

En Bourgogne depuis 1750



## *Savigny-lès-Beaune*

### Savigny-lès-Beaune Hauts Marconnets

1<sup>er</sup> Cru  
2013



**Cépage :** Chardonnay

**Sol :** 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 2013 :** Après un hiver long, le printemps pluvieux a laissé la place en juillet à un bel été chaud et ensoleillé mais ponctué d'orages de grêle très violents. Les vendanges se sont déroulées fin septembre sous un beau soleil. Les récoltes ont cependant été largement impactées par ces aléas climatiques mais la qualité est au rendez-vous avec des vins blancs d'une grande pureté aromatique, avec une belle tension, des notes d'agrumes et une belle acidité. Élevage en fûts de chêne pendant 15 mois.

**Dégustation :** Couleur or très pâle. Fragrances florales sur des arômes de fruits blancs mêlées de notes de zestes de citron. Belle touche vanillée. Équilibré et bien construit. Belle pureté aromatique. Acidité bien intégrée. Fin de bouche ample et généreuse.

**Accords mets et vins :** Crustacés, poissons et certains fromages de chèvre.