

CHANSON

En Bourgogne depuis 1750



Pernand-Vergelesse

Pernand-Vergelesse Les Vergelesse

1^{er} Cru
2016



Cépage : Pinot Noir

Sol : Argilo-Calcaire. Sol très lourd. Caillouteux en haut de parcelle et très argileux en bas de parcelle.

Localisation : Au sud de la colline de Corton, Chanson possède 5,4 hectares dans "les Vergelesse", le Premier Cru le plus réputé qui a donné son nom au village de Pernand. Le sol très lourd, caillouteux sur le haut de la parcelle et plus argileux en bas de parcelle, donne un vin complexe et puissant.

Le Millésime 2016 : Après un hiver froid et pluvieux suivi d'un épisode de gel en avril, un temps doux et pluvieux prit le relais début mai et contribua à une floraison légèrement retardée, provoquant du millerandage dans de nombreuses parcelles (raisins de petite taille). En juin l'été chaud et sec s'installa durablement et les vendanges commencèrent fin septembre sous un beau soleil. Vinification : après une fermentation en grappe entière de deux semaines, les vins rouges sont élevés en fût de chêne dans nos caves du XV^{ème} siècle pour une durée allant de 15 à 18 mois, avec une proportion modérée de fût neuf.

Dégustation : Belle robe grenat. Nez de liqueur de cerise noire sur des arômes de cassis et de prune mêlés de notes mentholées. Bouche ample, dense et onctueuse. Tannins soyeux. Très belle longueur.

Accords mets et vins : Entrecôte grillée, viandes rouges, fromages type Brillat-Savarin.