

# CHANSON

En Bourgogne depuis 1750



## Beaune

### Beaune Clos du Roi

1<sup>er</sup> Cru 2016



**Cépage** : Pinot Noir

**Sol** : Argilo-sabloneux calcaire à structure légère, reposant sur un sous-sol de galets roulés très filtrant conférant au vin des arômes fruités et des tannins souples.

**Localisation** : Le "Clos du Roi" se situe en dessous de la parcelle "Les Marconnets". Cette ancienne propriété des Ducs de Bourgogne fût annexée par le Roi Louis XI à la mort de Charles Le Téméraire. Chanson possède 3 hectares soit 35% du climat. Les 2/3 de la parcelle appartenant à Chanson sont plantés en Pinot Noir.

**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<sup>ème</sup> siècle pour une durée allant de 15 à 18 mois, avec une proportion modérée de fût neuf.

**Dégustation** : Belle robe rubis. Fragrances florales sur des arômes de petits fruits bien mûrs (cassis, prune). Légère pointe de vanille. Belle structure bien équilibrée et complexe. Texture dense et ciselée sur des tannins bien construits. Belle persistance sur des notes d'épices.

**Accords mets et vins** : Magrets de canard aux griottes, pintades, perdreaux et, pourquoi pas, sur un dessert aux fruits rouges (groseilles, fraises, framboises).