

CHANSON

En Bourgogne depuis 1750



Savigny-lès-Beaune

Savigny-lès-Beaune Hauts

Marconnets

1^{er} Cru

2017



Cépage : Chardonnay

Sol : Sol sablonneux sur des marnes calcaires

Localisation : Les vins blancs de Savigny sont 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 traditionnel de Bourgogne. La vigne de 2.18 hectares est idéalement située en haut du coteau de Savigny, orientée Est.

Le Millésime 2017 : Après un hiver classique, le printemps s'installa en fanfare avec des températures très élevées. Un coup de froid début Avril ralentit la pousse de la vigne et le mois de mai se montra pluvieux. L'été fut chaud et ponctué d'épisodes caniculaires. Quelques orages fin Août apportèrent une pluie bénéfique pour la vigne qui put ainsi continuer son cycle végétal normal. Les vendanges commencèrent le 6 septembre dans d'excellentes conditions avec un état sanitaire irréprochable. Vinification : après un pressurage doux, les vins sont vinifiés et élevés en fût de chêne dans nos caves du XV^{ème} 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, de citron sur une belle note minérale et grillée. En bouche, bonne tension sur une texture charnue et complexe. Belle finale longue et précise.

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