

CHANSON

En Bourgogne depuis 1750



Santenay

Santenay Beauregard

1^{er} Cru

2017



Cépage : Pinot Noir

Sol : Argilo-calcaire, très caillouteux

Localisation : Chanson possède 3 ha de ce climat situé au cœur des Premiers Crus de Santenay, petit village au sud de la Côte de Beaune. La parcelle se trouve sur le haut du coteau et se répartit sur deux niveaux. Le sol à forte proportion de cailloux confère au vin une belle minéralité qui met en valeur la typicité du Pinot Noir.

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 progression 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 tout à fait 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 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 14 à 18 mois, avec une proportion modérée de fût neuf.

Dégustation : Couleur rubis profond. Arômes très frais de petits fruits rouges bien mûrs (groseille) sur des notes de réglisse et de vanille. Complexe et bien équilibré. Texture ample et élégante sur des tannins bien intégrés. Bonne persistance sur le fruit.

Accords mets et vins : Fromages doux, viandes rôties, volailles en sauce.