

# CHANSON

En Bourgogne depuis 1750



## Beaune

### Bastion Beaune Pinot Noir 1<sup>er</sup> Cru 2016

---

**Cépage :** Pinot Noir - issu de plusieurs cuvées du Domaine assemblées.

**Sol :** Argilo calcaire - plusieurs terroirs de Beaune 1er Cru composent par assemblage cette cuvée ronde.

**Localisation :** C'est dans les caves du Bastion que Chanson élève les Premiers Crus du domaine. Cette cuvée unique réunit différentes parcelles sélectionnées parmi les Premiers Crus du domaine situés sur la colline de Beaune : Beaune Clos du Roi, Beaune Clos des Marconnets, Beaune Bressandes, Beaune Teurons, Beaune Champimonts, Beaune Clos des Mouches et Beaune Clos des Fèves Monopole. L'association de ces différents terroirs confère au vin un caractère enjôleur et une texture délicate dès sa jeunesse.

**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 14 à 18 mois, avec une proportion modérée de fût neuf.

**Dégustation :** Belle couleur rubis. Fragrances florales sur des arômes de petits fruits rouges bien mûrs (groseille) mêlées d'épices et rehaussées de notes vanillées. Complexe et dense. Belle profondeur. Tannins tout en élégance. Boisé subtil. Fin de bouche longue et généreuse. SCORE : 91/100 WINE SPECTATOR

**Accords mets et vins :** Viandes blanches, viandes rôties, gibiers à plumes.