

# CHANSON

En Bourgogne depuis 1750



## Beaune

### Beaune Clos des Fèves - Monopole 1<sup>er</sup> Cru 2018



**Cépage** : Pinot Noir

**Sol** : Argile limono-sableuses.

**Localisation** : Monopole du Domaine Chanson au coeur des Premiers Crus de Beaune. La vigne de 3,80 hectares est située à mi-coteau. Le Clos des Fèves était répertorié dès 1307 sous le nom latin de "Fae" (le hêtre en latin).

**Le Millésime 2018** : Après un hiver et un mois de mars très pluvieux, le printemps s'installa durablement en avril avec un premier épisode de chaleur. La douceur du mois de mai et du début juin favorisa par la suite une croissance fulgurante de la vigne. L'été fut chaud et marqué par plusieurs épisodes caniculaires, ce qui entraîna une situation de sécheresse. Ces conditions climatiques eurent pour conséquence un début de récolte précoce, le 28 Août. Les vendanges se sont déroulées sous un soleil radieux. 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** : Robe noire. Nez très frais et intense de fruits rouges et noirs sur des notes réglissées. Bouche ample et complexe sur des tannins puissants. Texture ciselée et tout en harmonie. Finale très longue, toute en élégance. SCORE : 100/100 Guide des meilleurs vins de France 2021 - 92/100 Wine Spectator Dec. 2020 - 90-92/100 Burghound Avril 2020 - 17/20 Jancis Robinson Nov 2020

**Accords mets et vins** : Gibiers (faisan), volailles (chapon) et sur tous les fromages affinés (Epoisses, Langres).