

# CHANSON

En Bourgogne depuis 1750



## Beaune

### Beaune Clos du Roi

1<sup>er</sup> Cru 2018



**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 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** : Belle robe rubis. Arômes de petits fruits bien mûrs (cassis) mêlés d'épices. Belle structure bien équilibrée et complexe. Texture dense et ciselée. Belle combinaison aromatique. Tannins bien construits. Belle persistance sur des notes d'épices. S

**Accords mets et vins** : Magrets de canard aux griottes, pintades, perdreaux.