

# CHANSON

En Bourgogne depuis 1750



# Pernand- Vergelesse

## Pernand-Vergelesse Les Vergelesse

1<sup>er</sup> Cru

2019



**Cépage** : Pinot Noir

**Sol** : Argilo-Calcaire. Sol très lourd. Caillouteux en haut de parcelle et très argileux en bas de parcelle.

**Localisation** : Au sud de la colline de Corton, Chanson possède 5,4 hectares dans "les Vergelesse", le Premier Cru le plus réputé qui a donné son nom au village de Pernand. Le sol très lourd, caillouteux sur le haut de la parcelle et plus argileux en bas de parcelle, donne un vin complexe et puissant.

**Le Millésime 2019** : Après un hiver doux, le printemps prit le relai avec des variations de températures marquées et des pluies abondantes. La conséquence : beaucoup de millerandage (petites baies). Dans la foulée l'été fut marqué par plusieurs épisodes caniculaires ponctués de quelques orages qui apportèrent un peu d'eau. Les vendanges débutèrent mi septembre sous un soleil radieux. Après une fermentation en grappes entières, les vins sont élevés en fût pour une période de 14 à 18 mois dans notre Bastion du XV<sup>ème</sup> siècle. Les vins rouges du millésime 2019 sont croquants et complexes sur une très belle combinaison aromatique.

**Dégustation** : Couleur rubis profond. Nez de petits fruits rouges et noirs sur des notes d'épices. Complexe et croquant. Texture profonde et dense sur un boisé bien intégré. Fin de bouche longue et généreuse

sur légère pointe minérale.

**Accords mets et vins :** Entrecôte grillée, viandes rouges, gibier et tous les fromages régionaux (Brillat-Savarin, Epoisses, Citeaux, Langres).