

CHANSON

En Bourgogne depuis 1750



Beaune

Beaune Clos du Roi

1^{er} Cru 2019



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 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 XVème siècle avec une proportion modérée de fûts neufs. Les vins rouges du millésime 2019 sont croquants et complexes sur une très belle combinaison aromatique.

Dégustation : Belle couleur rubis brillant. Arômes de petits fruits rouges et noirs sur des notes de liqueur mêlées d'épices. Belle structure complexe. Texture profonde et généreuse. Tannins bien intégrés. Belle persistance sur des notes d'épices. Scores : 92/100 Wine spectator - 93/100 Wine & Spirits

Accords mets et vins : Magrets de canard aux griottes, pintades, perdreaux et tous les fromages (Epoisses, Citeaux, Brillat-Savarin)