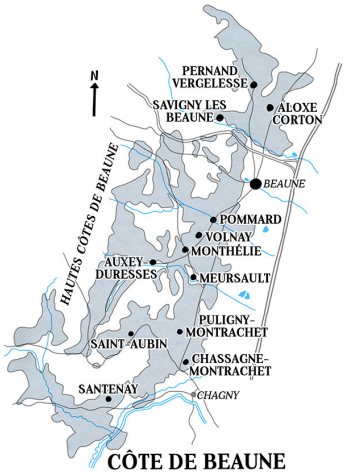
CHANSON

En Bourgogne depuis 1750




# *Beaune*

## Beaune Champimonts
## 1er Cru 2019

**Cépage :** Pinot Noir de sélection massale plantée en 1951.

**Sol :** Argilo-calcaire très limoneux, rafraîchi par les vents du Nord de la combe de Bouze... maturité très lente du Pinot préservant les arômes de fruits rouges frais (cerise noire, framboise)

**Localisation :** A flanc de coteau au sud de Beaune, ce vignoble de 2 hectares du Domaine Chanson est situé à mi-pente, exposition Est.

**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 par 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. Arômes de cerises burlat bien mûres sur des notes d'épices. Légère pointe de vanille. Bien équilibré et complexe. Belle combinaison aromatique sur une texture profonde. Tannins au grain fin. Fin de bouche tout en générosité.

**Accords mets et vins :** Viandes rouges, grillées ou rôties (filet de bœuf au four, tournedos Rossini). Tous les fromages régionaux (Epoisse, Citeaux, Langres). Dessert au chocolat ou giboulée de griottine.