

# CHANSON

En Bourgogne depuis 1750



## Beaune

### Beaune Grèves

1<sup>er</sup> Cru 2019



**Cépage** : Pinot Noir.

**Sol** : Le terme "grèves" étant issu de "graves" explique ce terroir composé essentiellement de sable, de très petits cailloux et de limons.

**Localisation** : Cru le plus vaste de la colline centrale de Beaune. Ce terroir très solaire, à flanc de colline et exposé plein Est mûrit très rapidement.

**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 (25%).

**Dégustation** : Belle couleur rubis brillante. Fragrances florales sur des arômes de petits fruits noirs mêlés d'une touche légèrement boisée. Complexe et bien équilibré. Fruit très pur. Texture soyeuse sur des tannins raffinés. Très belle longueur tout en élégance et en finesse.

**Accords mets et vins** : Viandes rôties ou braisées. Filet mignon de veau accompagné de champignon (girolles, ceps, truffes), gibiers, fromages régionaux (Citeaux, Epoisses, Langres, Brillat-Savarin).