

# CHANSON

En Bourgogne depuis 1750



## Beaune

### Beaune Clos des Marconnets

1<sup>er</sup> Cru 2019



**Cépage** : Pinot Noir issu de sélection clonale, planté en 1979, 1983 et 1988.

**Sol** : Argilo-calcaire plus profond sur le bas de pente et reposant sur la roche mère calcaire en haut de parcelle, conférant une structure imposante et des tannins puissants.

**Localisation** : Les Marconnets sont situés en haut de coteau à la pointe Nord du territoire de Beaune. Ce climat tient son nom de la tribu germanique des Marcomans qui s'y serait fixée au 3<sup>ème</sup> siècle de notre ère. Une fontaine pérenne jaillit en son milieu. Chanson possède environ 4 hectares, soit 40% du climat.

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

**Dégustation** : Robe pourpre brillante. Arômes intenses de petits fruits rouges bien mûrs et de liqueur de framboise sur une pointe de vanille. Complexe sur une texture charnue. Tannins d'une belle amplitude. Fin de bouche tout en élégance sur une pointe minérale.

**Accords mets et vins** : Viandes rouges, grillées ou rôties (filet de bœuf au four, tournedos Rossini), gibiers (pavé de biche).