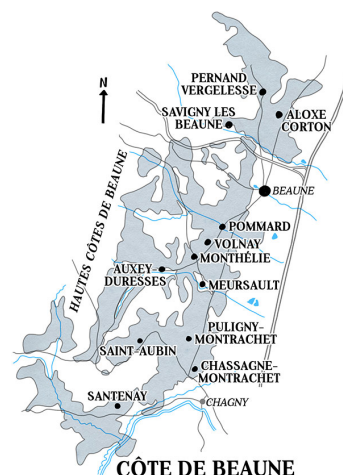


# CHANSON

En Bourgogne depuis 1750



## Beaune

### Beaune Clos des Mouches Chardonnay 1<sup>er</sup> Cru 2020



**Cépage :** Chardonnay

**Sol :** Argiles limono-sableuses, plus caillouteuses sur le haut de la parcelle.

**Localisation :** Au cœur de l'appellation Clos des Mouches Chanson est l'un des principaux propriétaires avec une parcelle de 4,3 hectares dont 2.2 ha sont plantés en Chardonnay. Un terroir solaire qui bénéficie d'une situation idéale sur les coteaux du Mont Saint-Désiré orientés Sud-Est, en bordure des Premiers Crus de Pommard.

**Le Millésime 2020 :** Après un hiver particulièrement doux, le printemps prit le relai avec des températures estivales en Mars et comme conséquence immédiate un débourrement précoce et une pousse de la vigne très soutenue. Mai débuta avec quelques gelées sans conséquence significative qui laissèrent rapidement la place à une belle douceur. Juin fut chaud avec quelques pluies et dans la foulée, l'été fut marqué par plusieurs épisodes caniculaires assez longs. Sur les parcelles composées de sols argileux, la vigne résista mieux au stress hydrique provoqué par les faibles cumuls d'eau entre Mars et Juin et par la sécheresse estivale. Les vendanges en Bourgogne commencèrent autour du 20 Août, une date historiquement précoce pour la région. Chez Chanson, elles débutèrent le 24 Août sous un soleil ardent. Les vins blancs du millésime 2020 sont pleins d'énergie et ciselés sur une très belle trame aromatique de fruits exotiques et de fruits à chair jaune sur des notes de pain grillé.

**Dégustation :** Couleur or pâle. Arômes intenses de fruits exotiques (ananas), d'agrumes sur une légère touche caramélisée (tarte tatin).

[www.domaine-chanson.com](http://www.domaine-chanson.com)

Minéralité subtile. Complexe et délicat. Un vin solaire sur une texture précise. Des notes minérales subtiles sur la fin de bouche. Belle fraîcheur et belle longueur.

**Accords mets et vins :** Foie gras, fruits de mer, noix de Saint Jacques juste poêlées, volailles à la crème et aux morilles, poissons grillés ou en sauce, fromages régionaux (Citeaux, Epoisses ainsi qu'un vieux Comté).