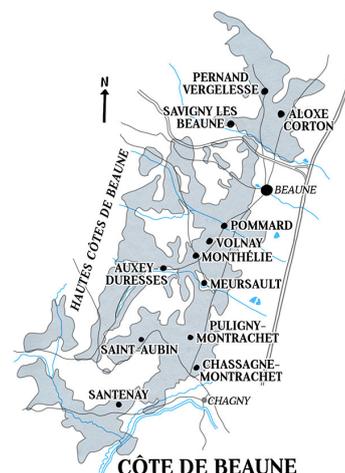


# CHANSON

En Bourgogne depuis 1750



# Pernand- Vergelesse

## Pernand-Vergelesse Les Vergelesse

1<sup>er</sup> Cru

2020



**Cépage** : Pinot Noir

**Sol** : Très profond et dense. Argileux et un peu caillouteux en haut de parcelle, très argileux et limoneux en bas de parcelle.

**Localisation** : Au sud de la colline de Corton, Chanson possède 5,4 hectares dans "les Vergelesse", le Premier Cru le plus réputé qui a donné son nom au village de Pernand.

**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 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 rouges du millésime 2020 sont généreux, concentrés, avec une très belle définition du terroir.

**Dégustation** : Couleur pourpre. Arômes intenses de petits fruits noirs

(cassis, cerise et mûre) sur des notes d'épices et de torréfaction. intense et puissant. Texture profonde sur une structure tannique puissante. Fin de bouche longue et ample.

**Accords mets et vins :** Entrecôte grillée, viandes rouges, gibier et tous les fromages régionaux (Brillat-Savarin, Epoisses, Citeaux, Langres).