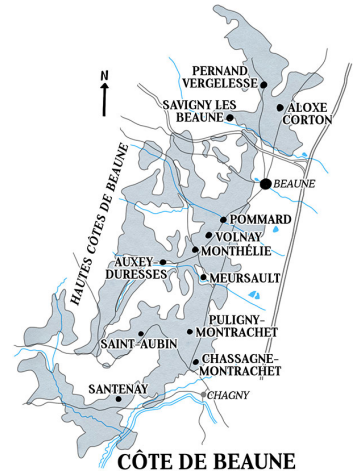


# CHANSON

En Bourgogne depuis 1750



## Beaune

### Beaune Clos des Fèves - Monopole 1<sup>er</sup> Cru 2020



**Cépage** : Pinot Noir

**Sol** : Argiles limons, sables dans des proportions équilibrées.

**Localisation** : Monopole du Domaine Chanson au coeur des Premiers Crus de Beaune. La vigne de 4,10 hectares est située à mi-coteau. Le Clos des Fèves était répertorié dès 1307 sous le nom latin de "Fae" (le hêtre en latin).

**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** : Robe pourpre avec de beaux reflets. Parfums délicats de pivoine, de rose sur des arômes de framboise, de mûre et de cerises. Notes de chocolat noir, de café torréfié, de réglisse et bois de cèdre. Très bel équilibre, Concentré en bouche, ample avec une structure tannique puissante. Finale tout en fraîcheur et en élégance. Vin de grande garde.

**Accords mets et vins :** Gibiers (faisan), volailles de bresse, viandes rouges rôties et en sauce (lièvre à la Royale, canard au sang) et sur tous les fromages affinés (Epoisses, Langres, Brillat-Savarin, Citeaux).