

CHANSON

En Bourgogne depuis 1750



Beaune

Beaune Bressandes

1^{er} Cru 2020



Cépage : Pinot Noir issu de sélection clonale plantée en 1992.

Sol : Sol argilo-calcaire léger, reposant sur la roche mère

Localisation : Cette vigne de 2 hectares est située au débouché d'une combe exposée au Nord apportant une fraîcheur aromatique à ce vin. sur la partie supérieure du coteau et orientée à l'Est. Ce climat tire son nom d'un Chanoine de Beaune propriétaire de cette vigne au XIII^{ème} siècle, Jean Bressand.

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 par 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 : Rubis brillant. Arômes intenses de framboise, de cerise sur des parfums d'épices et de vanille. Complexe sur une texture dense et profonde. Tannins précis et élégants. Belle persistance sur le fruit.

Accords mets et vins : Viandes blanches, viandes rôties, carré d'agneau rosé avec des herbes ainsi que tous les fromages régionaux

(Epoisses, Brillat Savarin, Citeaux).