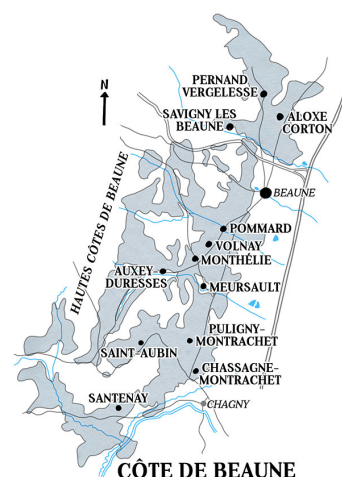


# CHANSON

En Bourgogne depuis 1750



## Beaune

### Beaune Clos des Marconnets

1<sup>er</sup> Cru 2018



**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 2018** : Après un hiver et un mois de mars très pluvieux, le printemps s'installa durablement en avril avec un premier épisode de chaleur. La douceur du mois de mai et du début juin favorisa par la suite une croissance fulgurante de la vigne. L'été fut chaud et marqué par plusieurs épisodes caniculaires, ce qui entraîna une situation de sécheresse. Ces conditions climatiques eurent pour conséquence un début de récolte précoce, le 28 Août. Les vendanges se sont déroulées sous un soleil radieux. Vinification : après une fermentation en grappe entière de deux semaines, les vins rouges sont élevés en fût de chêne dans nos caves du XV<sup>ème</sup> siècle pour une durée allant de 14 à 18 mois, avec une proportion modérée de fût neuf.

**Dégustation** : Robe rubis. Arômes intenses de petits fruits rouges bien mûrs, de chocolat sur une pointe de vanille. Complexe et concentré. Belle texture dense et profonde. Tannins d'une belle amplitude. Fin de bouche tout en élégance sur des notes épicée. Score : 16+/20 Jancis Robinson - 92/100 Burghound

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