

CHANSON

En Bourgogne depuis 1750



Beaune

Beaune Bressandes

1^{er} Cru 2018



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 2018 : Après un hiver très pluvieux suivi d'un épisode de forte chaleur en Avril, qui fut relayé par une période très froide en mai, la chaleur s'installa durablement sur la Bourgogne à compter de Juin. Elle fut d'ailleurs ponctuée d'épisodes caniculaires entraînant parfois un manque d'eau que les sols argileux par leur composition compensèrent dans de nombreuses parcelles. Les vendanges commencèrent dans les tous derniers jours d'Août et les raisins récoltés présentaient un très bel état sanitaire. Les vins rouges sont profonds et denses sur une belle complexité aromatique. Vinification : après une fermentation en grappe entière de deux semaines, les vins rouges sont élevés en fût de chêne dans nos caves du XV^{ème} siècle pour une durée allant de 14 à 18 mois, avec une proportion modérée de fût neuf.

Dégustation : Rubis brillant. Notes florales sur des arômes de petits fruits rouge bien mûrs et des parfums d'épices et de vanille. Complexe et bien équilibré. Texture dense et ciselée. Tannins précis. Boisé tout en finesse. Belle persistance sur le fruit et les épices.

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).