

CHANSON

En Bourgogne depuis 1750



Beaune

Beaune Bressandes

1^{er} Cru 2017



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 2017 : Après un hiver classique, le printemps s'installa en fanfare avec des températures très élevées. Un coup de froid début Avril ralentit la progression de la vigne et le mois de mai se montra pluvieux. L'été fut chaud et ponctué d'épisodes caniculaires. Quelques orages fin Août apportèrent une pluie tout à fait bénéfique pour la vigne qui put ainsi continuer son cycle végétal normal. Les vendanges commencèrent le 6 septembre dans d'excellentes conditions avec un état sanitaire irréprochable. 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. Arômes intenses de petits fruits rouges confiturés sur des notes d'épices et de chocolat. Complexe sur une belle texture ciselée et délicate. Tannins élégants. Boisé tout en finesse. Belle persistance sur des notes chocolatées.

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).