

CHANSON

En Bourgogne depuis 1750



Beaune

Beaune Champimonts

1^{er} Cru 2018



Cépage : Pinot Noir de sélection massale plantée en 1951.

Sol : Argilo-calcaire très limoneux, rafraîchi par les vents du Nord de la combe de Bouze... maturité très lente du Pinot préservant les arômes de fruits rouges frais (cerise noire, framboise)

Localisation : A flanc de coteau au sud de Beaune, ce vignoble de 2 hectares du Domaine Chanson est situé à mi-pente, exposition Est.

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^{ème} siècle pour une durée allant de 14 à 18 mois, avec une proportion modérée de fût neuf.

Dégustation : Belle couleur rubis. Arômes intenses et très frais de petits fruits rouges sur des fragrances de pivoine. Complexe et bien équilibré sur une texture dense. Tannins bien intégrés. Belle longueur sur des notes légèrement poivrées.

Accords mets et vins : Viandes rouges, grillées ou rôties (filet de bœuf au four, tournedos Rossini). Tous les fromages régionaux (Epoisse, Citeaux, Langres). Dessert au chocolat ou giboulée de griottine.