

CHANSON

En Bourgogne depuis 1750



Beaune

Beaune Champimonts 1^{er} Cru 2016



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 2016 : Après un hiver froid et pluvieux suivi d'un épisode de gel en avril, un temps doux et pluvieux prit le relais début mai et contribua à une floraison légèrement retardée, provoquant du millerandage dans de nombreuses parcelles (raisins de petite taille). En juin l'été chaud et sec s'installa durablement et les vendanges commencèrent fin septembre sous un beau soleil. 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 15 à 18 mois, avec une proportion modérée de fût neuf.

Dégustation : Belle couleur rubis. Notes florales (violette) sur des arômes de fruits rouges et des notes d'épices. Complexe et concentré sur une texture dense. Belle finale longue et épicée.

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.