

# CHANSON

En Bourgogne depuis 1750



## Pommard

### Pommard 2020



**Cépage** : Pinot Noir

**Sol** : Argilo-limoneux calcaire à structure profonde.

**Localisation** : Sur les coteaux du village de Pommard, l'un des crus en Pinot Noir les plus réputés de la Côte de Beaune

**Le Millésime 2020** : Après un hiver particulièrement doux, le printemps prit le relai avec des températures estivales en Mars et comme conséquence immédiate un débourrement précoce et une pousse de la vigne très soutenue. Mai débuta avec quelques gelées sans conséquence significative qui laissèrent rapidement la place à une belle douceur. Juin fut chaud avec quelques pluies et dans la foulée, l'été fut marqué par plusieurs épisodes caniculaires assez longs. Sur les parcelles composées de sols argileux, la vigne résista mieux au stress hydrique provoqué par les faibles cumuls d'eau entre Mars et Juin et la sécheresse estivale. Les vendanges en Bourgogne commencèrent autour du 20 Août, une date historiquement précoce pour la région. Chez Chanson, elles débutèrent le 24 Août sous un soleil ardent. Les vins rouges du millésime 2020 sont généreux, concentrés, avec une très belle définition du terroir.

**Dégustation** : Rubis profond avec des nuances grenat. Arômes intenses de petits fruits rouges bien mûrs (framboise et cerise) sur des notes de réglisse et d'épices. Complexe et gourmand. Texture charnue. Belle expression du fruit. Belle longueur sur des notes épicées.

**Accords mets et vins** : Viandes rouges rôties, grillées ou marinées, gibiers à plumes ou à poils.