

CHANSON

En Bourgogne depuis 1750



Beaune

Bastion Beaune Pinot Noir

1^{er} Cru 2018

Cépage : Pinot Noir - issu de plusieurs cuvées du Domaine assemblées.

Sol : Argilo calcaire - plusieurs terroirs de Beaune 1er Cru composent par assemblage cette cuvée ronde.

Localisation : C'est dans les caves du Bastion que Chanson élève les Premiers Crus du domaine. Cette cuvée unique réunit différentes parcelles sélectionnées parmi les Premiers Crus du domaine situés sur la colline de Beaune : Beaune Clos du Roi, Beaune Clos des Marconnets, Beaune Bressandes, Beaune Teurons, Beaune Champimonts, Beaune Clos des Mouches et Beaune Clos des Fèves Monopole. L'association de ces différents terroirs confère au vin un caractère enjôleur et une texture délicate dès sa jeunesse.

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. Fragrances florales sur des arômes intenses de petits fruits rouges bien mûrs mêlés d'une pointe de chocolat et de vanille. Complexe et concentré. Très belle expression du fruit. Texture profonde sur des tannins bien intégrés. Belle persistance sur des notes d'épices.

Accords mets et vins : Viandes blanches, viandes rôties, gibiers à plumes.