

CHANSON

En Bourgogne depuis 1750



Beaune

Bastion Beaune Pinot Noir 1^{er} Cru 2020



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 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 : Belle couleur rubis. Arômes intenses de petits fruits rouges bien mûrs (fraise, framboise) sur des notes d'épices et de

vanille. Complexe et gourmand. Texture dense et profonde. Belle assise tannique. Fin de bouche ample et généreuse.

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