

# CHANSON

En Bourgogne depuis 1750



## Beaune

### Beaune Grèves

1<sup>er</sup> Cru 2018



**Cépage** : Pinot Noir.

**Sol** : Le terme "grèves" étant issu de "graves" explique ce terroir composé essentiellement de sable, de très petits cailloux et de limons.

**Localisation** : Cru le plus vaste de la colline centrale de Beaune. Ce terroir très solaire, à flanc de colline et exposé plein Est mûrit très rapidement.

**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<sup>ème</sup> siècle pour une durée allant de 14 à 18 mois, avec une proportion modérée de fût neuf.

**Dégustation** : Belle couleur rubis brillante. Fragrances florales sur des arômes de petits fruits rouges bien mûrs (framboise/cerise) sur une pointe de vanille. Complexe et bien équilibré. Texture dense et profonde. Tannins bien construits. Fin de bouche longue et élégante. Score : 17/20 JANCIS ROBINSON

**Accords mets et vins** : Viandes rôties ou braisées. Filet mignon de veau accompagné de champignon (girolles, ceps, truffes), gibiers, fromages régionaux (Citeaux, Epoisses, Langres, Brillat-Savarin).