

CHANSON

En Bourgogne depuis 1750



Beaune

Beaune Bressandes

1^{er} Cru 2021



Cépage : Pinot Noir issu de sélection clonale plantée en 1992.

Sol : Sol argilo-calcaire léger, reposant sur la roche mère

Localisation : Cette vigne de 2 hectares est située au débouché d'une combe exposée au Nord apportant une fraîcheur aromatique à ce vin. sur la partie supérieure du coteau et orientée à l'Est. Ce climat tire son nom d'un Chanoine de Beaune propriétaire de cette vigne au XIII^{ème} siècle, Jean Bressand.

Le Millésime 2021 : Après un hiver marqué par des variations importantes de température et un début de printemps aux couleurs de l'été, un gel de très forte intensité touche l'ensemble de la Bourgogne. Les mois se succèdent entre périodes pluvieuses et fortes températures. L'été enchaîne les épisodes de chaleur et d'humidité et la fin août est marquée par l'arrivée de températures fraîches et automnales. Le soleil prend le dessus mi septembre au lancement des vendanges qui se dérouleront sous un beau soleil. Les vins rouges sont colorés sur de belles fragrances florales et une belle expression du fruit mais les volumes sont largement amputés par l'impact du gel.

Dégustation : Belle couleur rubis. Arômes de fruits rouges (fraise, cerise, groseille) sur des notes de poivre doux. Bien équilibré sur une structure souple. Belle pureté aromatique tout en fraîcheur. Texture délicate. Belle persistance sur le fruit et les épices.

Accords mets et vins : Viandes blanches, viandes rôties, carré d'agneau rosé avec des herbes ainsi que tous les fromages régionaux (Epoisses, Brillat Savarin, Citeaux).