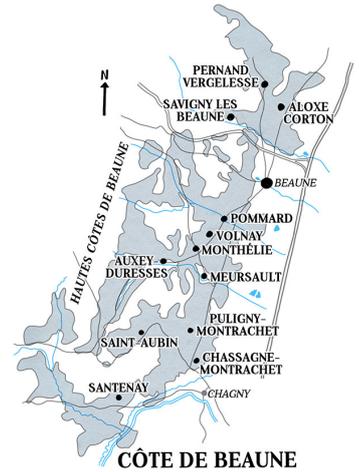


CHANSON

En Bourgogne depuis 1750



Beaune

Beaune Clos des Marconnets

1^{er} Cru 2022



Cépage : Pinot Noir issu de sélection clonale, planté en 1979, 1983 et 1988.

Sol : Argilo-calcaire plus profond sur le bas de pente et reposant sur la roche mère calcaire en haut de parcelle, conférant une structure imposante et des tannins puissants.

Localisation : Les Marconnets sont situés en haut de coteau à la pointe Nord du territoire de Beaune. Ce climat tient son nom de la tribu germanique des Marcomans qui s'y serait fixée au 3^{ème} siècle de notre ère. Une fontaine pérenne jaillit en son milieu. Chanson possède environ 4 hectares, soit 40% du climat.

Le Millésime 2022 : Après un hiver marqué par des variations de températures entre Janvier et Février, le printemps démarra en douceur. Fraîcheur et chaleur se succédèrent entre avril et mai avec un déficit de pluie important et qui ne put être compensé par les orages de juin. L'été fut marqué par plusieurs épisodes caniculaires assez longs et l'arrivée des orages fin Août eut un effet très bénéfique avant le début de la récolte. Chez Chanson, les vendanges ont débuté le 30 Août pour se terminer le 13 Septembre. Le millésime 2022 a été très généreux en volume et la qualité est au rendez-vous également avec des vins rouges généreux, bien équilibrés et qui révèlent un fruit extraordinairement gourmand.

Dégustation : Belle couleur rubis. Fragrances florales (pivoine) sur des arômes de confiture de fraise ou de framboise. Très légère pointe minérale. Bien structuré et musclé. Texture dense et profonde. Très belle expression du fruit. Tannins bien construits. Belle longueur sur des notes d'épices Scores : 92/100 Jasper Morris/Inside Burgundy - 16,5+/20 Jancis Robinson

Accords mets et vins : Viandes rouges, grillées ou rôties (filet de

bœuf au four, tournedos Rossini), gibiers (pavé de biche).