

CHANSON

En Bourgogne depuis 1750



Beaune

Beaune Clos des Marconnets

1^{er} Cru 2008



Cépage : Pinot Noir

Sol : Argilo-calcaire

Le Millésime 2008 : Après un début d'année classique suivi d'un été en demi-teinte, un vent froid s'est installé début septembre accompagné d'un soleil généreux, qui a permis de faire mûrir rapidement les raisins. La vendange s'est déroulée fin Septembre afin de récolter des raisins à pleine maturité. Élevage en fûts de chêne pendant 15 mois.

Dégustation : Rubis profond. Arômes intenses de framboise et de réglisse sur une belle note vanillée. Bien équilibré et bien structuré. Fruit très pur et très frais. Boisé délicat et tannins bien intégrés. Belle persistance.

Accords mets et vins : Viandes blanches et rouges, grillées ou rôties, gibiers et fromages classiques en particulier les fromages régionaux (Epoisses, Langres, Citeaux et Ami du Chambertin).