

CHANSON

En Bourgogne depuis 1750



Beaune

Beaune Clos du Roi

1^{er} Cru 2010



Cépage : Pinot Noir

Sol : Argilo-sabloneux calcaire à structure légère, reposant sur un sous-sol de galets roulés très filtrant conférant au vin des arômes fruités et des tannins souples.

Localisation : Le "Clos du Roi" se situe en dessous de la parcelle "Les Marconnets". Cette ancienne propriété des Ducs de Bourgogne fût annexée par le Roi Louis XI à la mort de Charles Le Téméraire. Chanson possède 3 hectares soit 35% du climat. Les 2/3 de la parcelle appartenant à Chanson sont plantés en Pinot Noir.

Le Millésime 2010 : Après un printemps très précoce, suivi d'un début d'été en demi-teinte, un soleil généreux s'est installé durablement fin Août accompagné d'un vent du Nord frais favorisant ainsi la concentration des raisins et une maturité phénolique exceptionnelle. La vendange s'est déroulée dans la deuxième quinzaine de Septembre, dans des conditions optimales. Résultat : des vins rouges à la chair croquante avec une explosion de fruits rouges merveilleusement combinée à la minéralité des terroirs. Élevage en fûts de chêne pendant 16 mois.

Dégustation : Belle robe rubis. Arômes intenses de petits fruits rouges (groseille), de prune sur des notes d'épices. Belle note vanillée. Ample et généreux. Belle combinaison aromatique pleine de fraîcheur. Tannins bien intégrés sur un boisé élégant. Fin de bouche longue et fraîche sur des notes de petits fruits rouges. Wine & Spirit - Octobre 2013 : Score 93 Wine Spectator - Juin 2013 : Score 91

Accords mets et vins : Magrets de canard aux griottes, pintades, perdreaux et, pourquoi pas, sur un dessert aux fruits rouges (groseilles, fraises, framboises).

www.domaine-chanson.com