

# CHANSON

En Bourgogne depuis 1750



## Beaune

### Beaune Teurons

#### 1<sup>er</sup> Cru 2020



**Cépage** : Pinot Noir issu pour moitié de sélection massale planté en 1951 et pour moitié en clone planté en 1986.

**Sol** : Argiles et limons mêlés de sable permettant un bon drainage.

**Localisation** : Au cœur de la zone des Premiers Crus du Domaine Chanson Père et Fils, ce vignoble de 4 hectares, exposé Sud-Est est situé au centre du territoire de la commune de Beaune.

**Le Millésime 2020** : Après un hiver particulièrement doux, le printemps prit le relai avec des températures estivales en Mars et comme conséquence immédiate un débourrement précoce et une pousse de la vigne très soutenue. Mai débuta avec quelques gelées sans conséquence significative qui laissèrent rapidement la place à une belle douceur. Juin fut chaud avec quelques pluies et dans la foulée, l'été fut marqué par plusieurs épisodes caniculaires assez longs. Sur les parcelles composées de sols argileux, la vigne résista mieux au stress hydrique provoqué par les faibles cumuls d'eau entre Mars et Juin et la sécheresse estivale. Les vendanges en Bourgogne commencèrent autour du 20 Août, une date historiquement précoce pour la région. Chez Chanson, elles débutèrent le 24 Août sous un soleil ardent. Les vins rouges du millésime 2020 sont généreux, concentrés, avec une très belle définition du terroir.

**Dégustation** : Belle couleur rubis. Arômes intenses de petits fruits rouges, de cerise sur des notes de cuir, d'épices et de sous-bois. Boisé subtil et bien intégré. Complexe sur une texture équilibrée. Belle rondeur. Fruit très pur. Belle persistance.

**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).