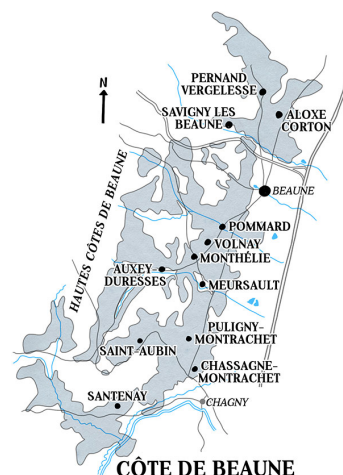


CHANSON

En Bourgogne depuis 1750



Beaune

Beaune Champimonts

1^{er} Cru 2020



Cépage : Pinot Noir de sélection massale plantée en 1951.

Sol : Argilo-calcaire très limoneux, rafraîchi par les vents du Nord de la combe de Bouze... maturité très lente du Pinot préservant les arômes de fruits rouges frais (cerise noire, framboise)

Localisation : A flanc de coteau au sud de Beaune, ce vignoble de 2 hectares du Domaine Chanson est situé à mi-pente, exposition Est.

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 de framboise, de groseille bien mûres sur des notes d'épices. Légère pointe de vanille. Bien équilibré et croquant. Belle structure sur une texture dense. Tannins au grain fin. Fin de bouche ample et généreuse.

Accords mets et vins : Viandes rouges, grillées ou rôties (filet de bœuf au four, tournedos Rossini). Tous les fromages régionaux (Epoisse, Citeaux, Langres). Dessert au chocolat ou giboulée de

griottine.