

# CHANSON

En Bourgogne depuis 1750



## Beaune

### Beaune Bressandes

#### 1<sup>er</sup> Cru 2022



**Cépage** : Pinot Noir issu de sélection clonale plantée en 1992.

**Sol** : Sol argilo-calcaire léger, reposant sur la roche mère

**Localisation** : Cette vigne de 2 hectares est située au débouché d'une combe exposée au Nord apportant une fraîcheur aromatique à ce vin. sur la partie supérieure du coteau et orientée à l'Est. Ce climat tire son nom d'un Chanoine de Beaune propriétaire de cette vigne au XIII<sup>ème</sup> siècle, Jean Bressand.

**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. Très belles fragrances florales, sur des arômes de petits fruits rouges (framboise, groseille) très gourmands et une pointe de poivre. Bien structuré et bien équilibré. Texture raffinée et serrée. Belle combinaison du fruit pleine de fraîcheur. Fin de bouche longue et tout en élégance.

**Accords mets et vins** : Viandes blanches, viandes rôties, carré d'agneau rosé avec des herbes ainsi que tous les fromages régionaux (Epoisses, Brillat Savarin, Citeaux).