

CHANSON

En Bourgogne depuis 1750



Beaune

Beaune Clos des Mouches Pinot Noir 1^{er} Cru 2017



Cépage : Pinot Noir

Sol : Marnes argilo-calcaires

Localisation : Au cœur de l'appellation Clos des Mouches Chanson possède une parcelle de 4,3 hectares. Situation idéale sur les coteaux du Mont Saint-Désiré orientés Sud-Est, en bordure des Premiers Crus de Pommard. 2,5 hectares sont plantés en Pinot Noir sur un sous-sol calcaire rehaussé d'un sol argilo limoneux.

Le Millésime 2017 : Après un hiver classique, le printemps s'installa en fanfare avec des températures très élevées. Un coup de froid début Avril ralentit la progression de la vigne. L'été fut chaud et ponctué d'épisodes caniculaires et de quelques orages fin Août qui apportèrent une pluie tout à fait bénéfique pour la vigne. Début des vendanges : le 6 septembre dans d'excellentes conditions avec un état sanitaire des fruits irréprochable. Vinification : après une fermentation en grappe entière de deux semaines, les vins rouges sont élevés en fût de chêne dans nos caves du XV^{ème} siècle pour une durée allant de 14 à 18 mois, avec une proportion modérée de fût neuf.

Dégustation : Robe rouge foncé. Nez complexe sur des fragrances florales (lila) mêlées de notes de fruits rouges et d'épices. Bouche très dense et pleine d'énergie. Texture ciselée sur des tannins soyeux. Très belle persistance.

Accords mets et vins : Viandes rouges mâtinées, plat en sauce type boeuf bourguignon et certains fromages (Brillat-Savarin).