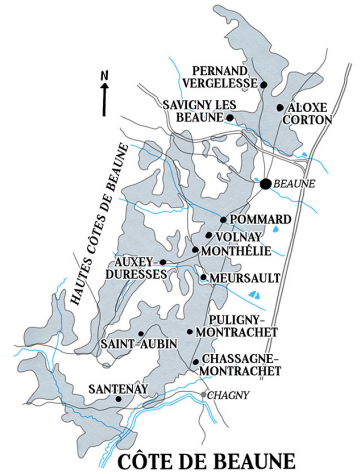


CHANSON

En Bourgogne depuis 1750



Savigny-lès-Beaune

Savigny-Dominode 1^{er} Cru 2020



Cépage : Pinot Noir

Sol : Argilo-calcaire

Localisation : Sur la commune de Savigny-les-Beaune, dans un site privilégié à mi-coteau, à l'entrée du vallon de Savigny, dans le bas du coteau des Jarons, cette vigne, exposée Nord-Est, tire son nom du latin "Dominus", car elle appartenait au "Seigneur" de Savigny.

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 : Robe pourpre. Notes de rose de violette sur des arômes de petits fruits rouges bien mûrs, de cerises avec une note boisée subtile. Belle intensité, texture veloutée. Beaucoup de fraîcheur en fin de bouche.

Accords mets et vins : Viandes rôties ou en sauce, gibiers, fromages régionaux (Epoisses, Langres, Citeaux, Brillat-Savarin).