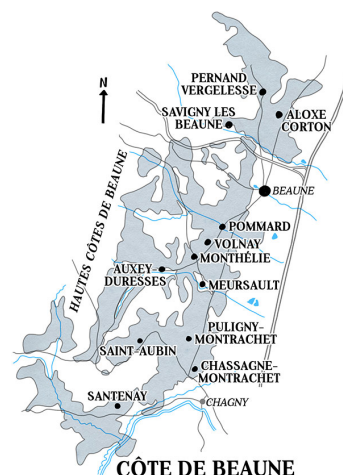


CHANSON

En Bourgogne depuis 1750



Beaune

Beaune Clos du Roi

1^{er} Cru 2022



Cépage : Pinot Noir

Sol : Argilo-sabloneux calcaire à structure légère, reposant sur un sous-sol de galets roulés très filtrant conférant au vin des arômes fruités et des tannins souples.

Localisation : Le "Clos du Roi" se situe en dessous de la parcelle "Les Marconnets". Cette ancienne propriété des Ducs de Bourgogne fût annexée par le Roi Louis XI à la mort de Charles Le Téméraire. Chanson possède 3 hectares soit 35% du climat. Les 2/3 de la parcelle appartenant à Chanson sont plantés en Pinot Noir.

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. Arômes intenses de confiture de petits fruits noirs (mûres, baies sauvages) sur des notes d'épices. Bien équilibré et musclé. Texture serrée avec de la chair. Tannins bien intégrés. Très belle expression du fruit. Fin de bouche longue sur de notes d'épices. Score : 16,5% Jancis Robinson

Accords mets et vins : Magrets de canard aux griottes, pintades, perdreaux et tous les fromages (Epoisses, Citeaux, Brillat-Savarin)