

# CHANSON

En Bourgogne depuis 1750



# Pernand- Vergelesse

## Pernand-Vergelesse Les Vergelesse

1<sup>er</sup> Cru

2017



**Cépage** : Pinot Noir

**Sol** : Argilo-Calcaire. Sol très lourd. Caillouteux en haut de parcelle et très argileux en bas de parcelle.

**Localisation** : Au sud de la colline de Corton, Chanson possède 5,4 hectares dans "les Vergelesse", le Premier Cru le plus réputé qui a donné son nom au village de Pernand. Le sol très lourd, caillouteux sur le haut de la parcelle et plus argileux en bas de parcelle, donne un vin complexe et puissant.

**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 et le mois de mai se montra pluvieux. L'été fut chaud et ponctué d'épisodes caniculaires. Quelques orages fin Août apportèrent une pluie tout à fait bénéfique pour la vigne qui put ainsi continuer son cycle végétal normal. Les vendanges commencèrent le 6 septembre dans d'excellentes conditions avec un état sanitaire 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<sup>ème</sup> siècle pour une durée allant de 14 à 18 mois, avec une proportion modérée de fût neuf.

**Dégustation** : Belle robe grenat. Nez de fruits noirs bien mûrs (mûre) sur des notes de noisette. Bouche ample, dense et onctueuse. Beau

fruit tendu sur des tannins puissants. Très belle longueur. Score :  
92/100 BURGHOUND ; 16+/20 JANCIS ROBINSON

**Accords mets et vins :** Entrecôte maturée, viandes rouges, fromages  
type Brillat-Savarin.