

# CHANSON

En Bourgogne depuis 1750



## Beaune

### Beaune Grèves

#### 1<sup>er</sup> Cru 2017



**Cépage** : Pinot Noir, la moitié en sélection massale plantée en 1955 et 1962, et l'autre moitié en sélection clonale plantée en 1990.

**Sol** : Le terme "grèves" étant issu de "graves" explique ce terroir composé essentiellement de gravier mais qui devient plus limoneux sur le bas de la parcelle.

**Localisation** : Cru le plus vaste de la colline centrale de Beaune. Ce terroir très solaire, à flanc de colline mûrit très rapidement.

**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 couleur rubis brillante. Arômes intenses et très frais de petits fruits rouges bien mûrs sur une pointe vanillée. Bien structuré sur un fruit très pur. Belle densité sur une texture soyeuse et des tannins bien intégrés. Très belle longueur sur le fruit.

**Accords mets et vins** : Fondant de veau aux girolles. Pieds de porc caramélisés aux légumes oubliés.