

CHANSON

En Bourgogne depuis 1750



Beaune

Beaune Bressandes

1^{er} Cru 2006



Cépage : Pinot Noir

Sol : Cailloux et sable mélangés à l'argile

Localisation : Cette vigne de 2 hectares, "Les Bressandes", est située sur la partie supérieure du coteau et orientée à l'Est. Ce climat tire son nom d'un Chanoine de Beaune propriétaire de cette vigne au XIII^{ème} siècle, Jean Bressand.

Le Millésime 2006 : Après un début d'été en demi-teinte, très chaud en juillet et humide en Août, le temps ensoleillé s'est installé dès fin août et s'est maintenu jusqu'à fin septembre. La récolte a ainsi pu débuter mi Septembre dans de très bonnes conditions. Une sélection rigoureuse des grappes dans les vignes et à l'arrivée en cuverie et un élevage méticuleux ont permis de produire des vins d'une très grande pureté aromatique. Élevage en fûts pendant 12 mois.

Dégustation : Rubis profond. Arômes très frais de petits fruits rouges sur des notes de tabac et de vanille. Ample et bien équilibré. Belle gamme aromatique. Boisé bien intégré et tannins élégants. Belle persistance.

Accords mets et vins : Viandes blanches, viandes rôties, agneau et fromages, tout particulièrement les fromages régionaux (Epoisses, Citeaux) ainsi que certains fromages de chèvre.