

CHANSON

En Bourgogne depuis 1750



Beaune

Beaune Bressandes

1^{er} Cru 2007



Cépage : Pinot Noir issu de sélection clonale plantée en 1992.

Sol : Sol argilo-calcaire léger, reposant sur la roche mère

Localisation : Cette vigne de 2 hectares est située au débouché d'une combe exposée au Nord apportant une fraîcheur aromatique à ce vin. 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 2007 : Après un printemps très précoce, suivi d'un début d'été en demi-teinte, un soleil généreux s'est installé durablement fin Août accompagné d'un vent du Nord frais favorisant ainsi la concentration des raisins et une maturité phénolique exceptionnelle. La vendange s'est déroulée dans la deuxième quinzaine de Septembre, dans des conditions optimales. Résultat : des vins rouges à la chair croquante avec une explosion de fruits rouges merveilleusement combinée à la minéralité des terroirs. Élevage en fûts de chêne pendant 16 mois.

Dégustation : Rubis profond. Arômes très frais de groseilles et de réglisse sur des parfums d'épices et de vanille. Ample et bien équilibré. Beau fruit. Grain fin. Belle matière. Boisé bien intégré et tannins élégants. Bonne persistance.

Accords mets et vins : Viandes blanches, viandes rôties, carré d'agneau aux herbes.