

CHANSON

En Bourgogne depuis 1750



Beaune

Beaune Bressandes

1^{er} Cru 2009



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 2009 : Après un début d'année froid et neigeux, suivi d'un printemps très doux, un été chaud et ensoleillé s'est installé, entre-coupé de quelques épisodes pluvieux qui ont permis de donner à la terre la quantité d'eau nécessaire pour un millésime extraordinaire. Les vendanges se sont déroulées dans d'excellentes conditions. Élevage en fûts de chêne pendant 16 mois.

Dégustation : Rubis profond. Arômes intenses de fruits rouges très mûrs sur des notes chocolatées et des parfums d'épices et de vanille. Bien équilibré et généreux. Fruit très pur. Belle texture. Boisé bien intégré et tannins élégants. Bonne 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.