

CHANSON

En Bourgogne depuis 1750



Beaune

Beaune Champimonts

1^{er} Cru 2012



Cépage : Pinot Noir de sélection massale plantée en 1951.

Sol : Argilo-calcaire très limoneux, rafraîchi par les vents du Nord de la combe de Bouze... maturité très lente du Pinot préservant les arômes de fruits rouges frais (cerise noire, framboise)

Localisation : A flanc de coteau au sud de Beaune, ce vignoble de 2 hectares du Domaine Chanson est situé à mi-pente, exposition Est.

Le Millésime 2012 : Après un hiver très froid, un printemps froid et pluvieux, l'été mitigé et orageux a laissé la place dans la deuxième quinzaine d'Août à un très beau temps associé à de fortes chaleurs. La récolte a eu lieu début septembre sous un soleil radieux. Il faut souligner que ces aléas climatiques ont entraîné des rendements très faibles. Cependant, des vinifications méticuleuses et un élevage soigné donnent des vins d'une grande pureté aromatique et très frais. Élevage en fûts de chêne pendant 15 mois.

Dégustation : Belle couleur rubis. Arômes de cerises, de framboise sur des notes de violette. Belle note vanillée. Bien équilibré et souple. Texture brillante. Complexe sur une combinaison aromatique très pure. Belle profondeur. Boisé bien intégré et tannins bien mûrs. Belle longueur tout en élégance. Burghound - Avril 2013 : Score 89-91

Accords mets et vins : Poissons à chair ferme (Saint Pierre) accompagné d'une réduction au vin rouge, suivi d'un filet de chevreuil et ses aïelles juste poêlées. Dessert au chocolat et nougatine ou giboulée de griottine.