

CHANSON

En Bourgogne depuis 1750



Savigny-lès-Beaune

Savigny-lès-Beaune Hauts Marconnets

1^{er} Cru
2004



Cépage : Chardonnay

Sol : Marnes calcaires

Localisation : Les vins blancs de Savigny sont très rares, le vignoble produisant essentiellement des vins rouges. La nature particulière du sol de cette vigne des "Hauts Marconnets", à forte proportion de marnes calcaires a incité Chanson à planter la vigne en Chardonnay, le cépage noble traditionnel de Bourgogne. La vigne de 2.18 hectares est idéalement située en haut du coteau de Savigny, orientée Sud-Est, à proximité des coteaux de Beaune Premier Crus.

Le Millésime 2004 : Récolte fin Septembre après un été frais et humide entrecoupé d'épisodes de temps très chaud. Une récolte qui a nécessité un tri sévère afin de ne conserver que les baies bien mûres et très saines. Élevage en fûts de chêne pendant 14 mois.

Dégustation : Or très pâle avec des nuances vertes. Fragrances florales mêlées d'arômes très frais d'amande verte et d'agrumes sur une belle minéralité. Élégant, très fin et bien équilibré. Combinaison aromatique tout en harmonie rehaussée par une minéralité délicate et par un boisé très subtil.

Accords mets et vins : Crustacés, poissons et certains fromages de chèvre.