

# CHANSON

En Bourgogne depuis 1750



## Beaune

### Beaune Clos du Roi 1<sup>er</sup> Cru 2014



**Cépage :** Pinot Noir

**Sol :** Argilo-sabloneux calcaire à structure légère, reposant sur un sous-sol de galets roulés très filtrant conférant au vin des arômes fruités et des tannins souples.

**Localisation :** Le "Clos du Roi" se situe en dessous de la parcelle "Les Marconnets". Cette ancienne propriété des Ducs de Bourgogne fût annexée par le Roi Louis XI à la mort de Charles Le Téméraire. Chanson possède 3 hectares soit 35% du climat. Les 2/3 de la parcelle appartenant à Chanson sont plantés en Pinot Noir.

**Le Millésime 2014 :** Après un début d'année doux et pluvieux et un épisode de gel mi avril, le millésime a trouvé son rythme de croisière avec un mois de mai chaud et sec, conditions idéales pour la fleur. La fin du printemps s'est déroulée dans des conditions optimales. L'été a été marqué par un violent épisode de grêle fin juillet et des températures relativement fraîches sur le mois d'août accompagnées de quelques pluies. Début septembre, l'été indien prit le relais et permit aux raisins d'atteindre un niveau de maturité optimale. Les vendanges se sont déroulées fin septembre sous un beau soleil. Les vins rouges se révèlent d'une grande pureté aromatique sur des notes marquées de fruit rouge et une structure généreuse. Élevage en fûts de chêne pendant 16 mois.

**Dégustation :** Belle robe rubis. Arômes intenses de petits fruits rouges bien mûrs (framboise) mêlés de notes d'épices et de réglisse. Légère pointe de vanille. Bien équilibré et complexe. Fruit très pur. Fin de bouche longue sur des notes d'épices.

**Accords mets et vins :** Magrets de canard aux griottes, pintades, perdreaux et, pourquoi pas, sur un dessert aux fruits rouges

(groseilles, fraises, framboises).