

CHANSON

En Bourgogne depuis 1750



Santenay

Santenay Beauregard

1^{er} Cru

2016



Cépage : Pinot Noir

Sol : Argilo-calcaire, très caillouteux

Localisation : Chanson possède 3 ha de ce climat situé au cœur des Premiers Crus de Santenay, petit village au sud de la Côte de Beaune. La parcelle se trouve sur le haut du coteau et se répartit sur deux niveaux. Le sol à forte proportion de cailloux confère au vin une belle minéralité qui met en valeur la typicité du Pinot Noir.

Le Millésime 2016 : Après un hiver froid et pluvieux suivi d'un épisode de gel en avril, un temps doux et pluvieux prit le relais début mai et contribua à une floraison légèrement retardée, provoquant du millerandage dans de nombreuses parcelles (raisins de petite taille). En juin l'été chaud et sec s'installe durablement et les vendanges commencèrent fin septembre sous un beau soleil. Vinification : après une fermentation en grappe entière de deux semaines, les vins rouges sont élevés en fût de chêne dans nos caves du XV^{ème} siècle pour une durée allant de 15 à 18 mois, avec une proportion modérée de fût neuf.

Dégustation : Couleur rubis profond. Arômes très frais de fruits rouges bien mûrs (cerise, prune) sur des notes épicées. Légère note vanillée. Complexe et bien équilibré. Texture élégante sur des tannins bien intégrés. Bonne persistance sur le fruit.

Accords mets et vins : Fromages doux, viandes rôties, volailles en sauce.