

# CHANSON

En Bourgogne depuis 1750



## Beaune

### Beaune Clos des Fèves - Monopole 1<sup>er</sup> Cru 2017



**Cépage :** Pinot Noir

**Sol :** Argilo-calcaire

**Localisation :** Monopole du Domaine Chanson au coeur des Premiers Crus de Beaune. La vigne de 3,80 hectares est située à mi-coteau. Le Clos des Fèves était répertorié dès 1307 sous le nom latin de "Fae".

**Le Millésime 2017 :** Après un hiver classique, le printemps s'installa en fanfare avec des températures très élevées. Un coup de froid début Avril ralentit la progression de la vigne et le mois de mai se montra pluvieux. L'été fut chaud et ponctué d'épisodes caniculaires. Quelques orages fin Août apportèrent une pluie tout à fait bénéfique pour la vigne qui put ainsi continuer son cycle végétal normal. Les vendanges commencèrent le 6 septembre dans d'excellentes conditions avec un état sanitaire irréprochable. Vinification : après une fermentation en grappe entière de deux semaines, les vins rouges sont élevés en fût de chêne dans nos caves du XV<sup>ème</sup> siècle pour une durée allant de 14 à 18 mois, avec une proportion modérée de fût neuf.

**Dégustation :** Robe noire. Nez très frais et intense de cerise burlat bien mûre. Bouche très structurée, ample et complexe sur des tannins puissants. Très grande densité. Finale très longue, tout à la fois puissante et pleine d'élégance.

**Accords mets et vins :** Gibiers (faisan), volailles (chapon) et sur tous les fromages affinés (Epoisses, Langres).