

# CHANSON

En Bourgogne depuis 1750



## Beaune

### Beaune Clos des Mouches Pinot Noir 1<sup>er</sup> Cru 2017



**Cépage** : Pinot Noir

**Sol** : Marnes argilo-calcaires

**Localisation** : Au cœur de l'appellation Clos des Mouches Chanson possède une parcelle de 4,3 hectares. Situation idéale sur les coteaux du Mont Saint-Désiré orientés Sud-Est, en bordure des Premiers Crus de Pommard. 2,5 hectares sont plantés en Pinot Noir sur un sous-sol calcaire rehaussé d'un sol argilo limoneux.

**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 des fruits 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 rouge foncé. Nez complexe sur des fragrances florales (lila) mêlées de notes de fruits rouges et d'épices. Bouche très dense et pleine d'énergie. Texture ciselée sur des tannins soyeux. Très belle persistance.

**Accords mets et vins :** Viandes rouges mâtinées, plat en sauce type boeuf bourguignon et certains fromages (Brillat-Savarin).