

CHANSON

En Bourgogne depuis 1750



Savigny-lès-Beaune

Savigny-lès-Beaune Hauts Marconnets

1^{er} Cru
2018



Cépage : Chardonnay

Sol : Sol sablonneux sur des marnes calcaires

Localisation : Les vins blancs de Savigny sont 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 traditionnel de Bourgogne. La vigne de 2.18 hectares est idéalement située en haut du coteau de Savigny, orientée Est.

Le Millésime 2018 : Après un hiver et un mois de Mars très pluvieux, le printemps s'installa durablement en avril avec un premier épisode de chaleur. La douceur du mois de mai et du début juin favorisa par la suite une croissance fulgurante de la vigne. L'été fut chaud et marqué par plusieurs épisodes caniculaires, ce qui entraîna une situation de sécheresse. Ces conditions climatiques eurent pour conséquence un début de récolte précoce, le 28 Août. Les vendanges se sont déroulées sous un soleil radieux. Vinification : après un pressurage doux, les vins sont vinifiés et élevés en fût de chêne dans nos caves du XV^{ème} siècle pour une durée allant de 12 à 14 mois, avec une proportion modérée de bois neuf.

Dégustation : Robe éclatante. Nez très expressif sur des notes de fruit à chair blanche (pêche) et d'abricot et une pointe minérale. En bouche, le vin est bien équilibré, charnu sur une belle définition. Fin de bouche longue et précise sur une pointe saline.

Accords mets et vins : Crustacés, poissons et fromages du type Comté ou Citeaux.