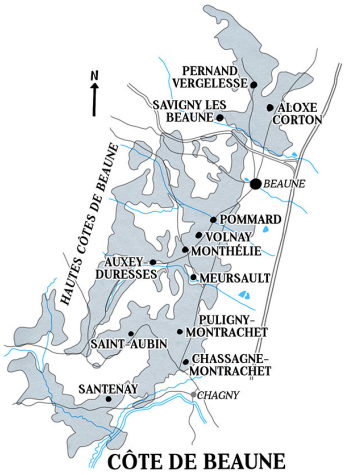
CHANSON

En Bourgogne depuis 1750



Beaune

Beaune Clos des Mouches Pinot Noir
1er Cru
2018

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 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 entraina 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 une fermentation en grappe entière de deux semaines, les vins rouges sont élevés en fût de chêne dans nos caves du XVème 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 arômes de cassis, de prune sur des notes de sous-bois. Bouche très dense et profonde sur un beau volume. Texture ciselée sur des tannins bien intégrés. Fin de bouche opulente et tout en soyeux.

Accords mets et vins : Viandes rouges mâtinées, plat en sauce type

boeuf bourguignon et certains fromages (Brillat-Savarin).