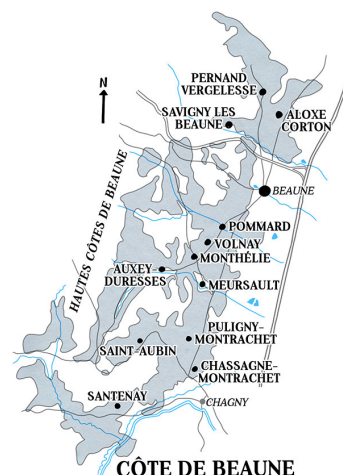


# CHANSON

En Bourgogne depuis 1750



## *Pernand-Vergelesses*

### Pernand-Vergelesses Les Vergelesses

1<sup>er</sup> Cru  
2018



**Cépage** : Pinot Noir

**Sol** : Argilo-Calcaire. Sol très lourd. Caillouteux en haut de parcelle et très argileux en bas de parcelle.

**Localisation** : Au sud de la colline de Corton, Chanson possède 5,4 hectares dans "les Vergelesses", le Premier Cru le plus réputé qui a donné son nom au village de Pernand. Le sol très lourd, caillouteux sur le haut de la parcelle et plus argileux en bas de parcelle, donne un vin complexe et puissant.

**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 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** : Belle robe grenat. Nez de cassis, de myrtille sur des notes d'épices. Complexe et bien équilibré. Texture précise et bien définie sur un boisé bien intégré. Fin de bouche longue et tout en harmonie.

**Accords mets et vins :** Entrecôte grillée, viandes rouges, fromages type Brillat-Savarin.