

# CHANSON

En Bourgogne depuis 1750



## Beaune

### Beaune Clos du Roi

1<sup>er</sup> Cru 2021



**Cépage** : Pinot Noir

**Sol** : Argilo-sabloneux calcaire à structure légère, reposant sur un sous-sol de galets roulés très filtrant conférant au vin des arômes fruités et des tannins souples.

**Localisation** : Le "Clos du Roi" se situe en dessous de la parcelle "Les Marconnets". Cette ancienne propriété des Ducs de Bourgogne fût annexée par le Roi Louis XI à la mort de Charles Le Téméraire. Chanson possède 3 hectares soit 35% du climat. Les 2/3 de la parcelle appartenant à Chanson sont plantés en Pinot Noir.

**Le Millésime 2021** : Après un hiver marqué par des variations importantes de température et un début de printemps aux couleurs de l'été, un gel de très forte intensité touche l'ensemble de la Bourgogne. Les mois se succèdent entre périodes pluvieuses et fortes températures. L'été enchaîne les épisodes de chaleur et d'humidité et la fin août est marquée par l'arrivée de températures fraîches et automnales. Le soleil prend le dessus mi septembre au lancement des vendanges qui se dérouleront sous un beau soleil. Les vins rouges sont colorés sur de belles fragrances florales et une belle expression du fruit mais les volumes sont largement amputés par l'impact du gel.

**Dégustation** : Belle couleur rubis. Arômes intenses de petits fruits des bois (fraise, mûre...). Bien équilibré sur une belle énergie. Texture dense et délicate. Tannins bien construits. Acidité tout en finesse et bien intégrée. Belle longueur sur le fruit. Score : 16/20 Jancis Robinson

**Accords mets et vins** : Magrets de canard aux griottes, pintades, perdreaux et tous les fromages (Epoisses, Citeaux, Brillat-Savarin)