

# CHANSON

En Bourgogne depuis 1750



## Beaune

### Beaune Clos du Roi 1<sup>er</sup> Cru 2012



**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 2012 :** Après un hiver très froid, un printemps froid et pluvieux, l'été mitigé et orageux a laissé la place dans la deuxième quinzaine d'août à un très beau temps associé à de fortes chaleurs. La récolte a eu lieu début septembre sous un soleil radieux. Il faut souligner que ces aléas climatiques ont entraîné des rendements très faibles. Cependant, des vinifications méticuleuses et un élevage soigné donnent des vins d'une grande pureté aromatique et très frais. Élevage en fûts de chêne pendant 17 mois.

**Dégustation :** Belle robe rubis. Arômes de petits fruits rouges (cerise, groseille) sur des notes de pain d'épices. Belle note vanillée. Ample et charnu. Beaucoup de générosité. Tannins bien intégrés sur un boisé élégant. Fin de bouche longue et solide.

**Accords mets et vins :** Magrets de canard aux griottes, pintades, perdreaux et, pourquoi pas, sur un dessert aux fruits rouges (groseilles, fraises, framboises).