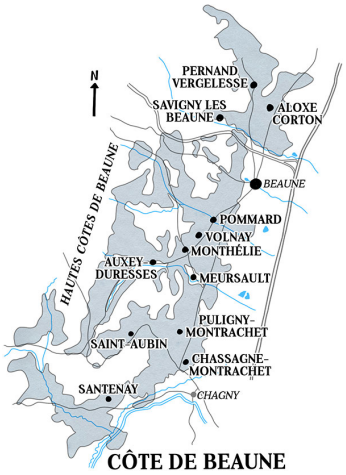
CHANSON

En Bourgogne depuis 1750



Beaune

Beaune Teurons
1er Cru 2016



Cépage : Pinot Noir issu pour moitié de sélection massale planté en 1951 et pour moitié en clone planté en 1986.

Sol : Argilo-calcaire, très caillouteux à texture très aérée et de faible épaisseur, mûrissant rapidement avec des arômes évoluant rapidement. On dit que "ça teurone"

Localisation : Au cœur de la zone des Premiers Crus du Domaine Chanson Père et Fils, ce vignoble de 4 hectares est situé au centre du territoire de la commune de Beaune.

Le Millésime 2016 : Après un hiver froid et pluvieux suivi d'un épisode de gel en avril, un temps doux et pluvieux prit le relais début mai et contribua à une floraison légèrement retardée, provoquant du millerandage dans de nombreuses parcelles (raisins de petite taille). En juin l'été chaud et sec s'installa durablement et les vendanges commencèrent fin septembre sous un beau soleil. 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 : Belle couleur rubis. Arômes intenses de fruit de pinot sur des fragrances de violette et des notes d'épices. Complexe et concentré sur une texture dense. Belle finale longue et épicée. SCORES : 90-93 - BURGHOUND // 17/20 JANCIS ROBINSON

Accords mets et vins : Filet mignon de veau accompagné de champignon (girolles, ceps), ragoût de sanglier. Accord parfait avec les cartes d'automne autour de la venaison.