

# CHANSON

En Bourgogne depuis 1750



## Beaune

### Beaune Teurons

#### 1<sup>er</sup> Cru 2017



**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 2017 :** Après un hiver classique, le printemps s'installa en fanfare avec des températures très élevées. Un coup de froid début Avril ralentit la progression de la vigne et le mois de mai se montra pluvieux. L'été fut chaud et ponctué d'épisodes caniculaires. Quelques orages fin Août apportèrent une pluie tout à fait bénéfique pour la vigne qui put ainsi continuer son cycle végétal normal. Les vendanges commencèrent le 6 septembre dans d'excellentes conditions avec un état sanitaire irréprochable. 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 couleur rubis. Arômes intenses de petits fruits rouges sur des fragrances de violette et des notes d'épices. Attaque vibrante. Complexe et profond sur une texture dense. Belle finale longue et épicée. SCORES : 16.5 /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.