

CHANSON

En Bourgogne depuis 1750



Beaune

Beaune Bastion Pinot Noir

1^{er} Cru 2018



Cépage : Pinot Noir - issu de plusieurs cuvées du Domaine assemblées.

Sol : Argilo calcaire - plusieurs terroirs de Beaune 1er Cru composent par assemblage cette cuvée ronde.

Localisation : C'est dans les caves du Bastion que Chanson élève les Premiers Crus du domaine. Cette cuvée unique réunit différentes parcelles sélectionnées parmi les Premiers Crus du domaine situés sur la colline de Beaune : Beaune Clos du Roi, Beaune Clos des Marconnets, Beaune Bressandes, Beaune Teurons, Beaune Champimonts, Beaune Clos des Mouches et Beaune Clos des Fèves Monopole. L'association de ces différents terroirs confère au vin un caractère enjôleur et une texture délicate dès sa jeunesse.

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^{ème} siècle pour une durée allant de 14 à 18 mois, avec une proportion modérée de fût neuf.

Dégustation : Belle couleur rubis. Fragrances florales sur des arômes de petits fruits noirs bien mûrs (mûre, framboise) sur des notes de liqueur de prune mêlée d'épices. Complexe et bien équilibré. Belle définition du fruit. Texture profonde. Tannins bien construits.

Fin de bouche longue sur des notes d'épices. Score : 91/100
BURGHOUND

Accords mets et vins : Viandes blanches, viandes rôties, gibiers à plumes.