

CHANSON

En Bourgogne depuis 1750



Beaune

Beaune Clos des Marconnets

1^{er} Cru 2001



Cépage : Pinot Noir

Sol : Argilo-calcaire

Localisation : "Les Marconnets" sont situés en haut de coteau à la pointe Nord du territoire de Beaune. Ce climat tient son nom de la tribu germanique des Marcomans qui s'y serait fixée au 3ème siècle de notre ère. Une fontaine pérenne jaillit en son milieu. Chanson possède environ 4 hectares, soit 40% du climat.

Le Millésime 2001 : Récolte fin Septembre après un été tardif. Une récolte globalement homogène mais qui a nécessité un tri sévère afin de sélectionner les baies les plus mûres. Élevage en fûts de chêne pendant 18 mois.

Dégustation : Rubis profond avec des reflets pourpres. Arômes de petits fruits rouges confiturés (cassis, framboise) mêlés d'épices et soulignés par une belle touche de vanille. Ce vin est bien équilibré, généreux, concentré et présente une belle structure tannique ainsi qu'un boisé très élégant. Il possède une belle persistance.

Accords mets et vins : Viandes blanches et rouges, grillées ou rôties, gibiers et fromages classiques en particulier les fromages régionaux (Epoisses, Langres, Citeaux, Ami du Chambertin).