

CHANSON

En Bourgogne depuis 1750



Beaune

Beaune Champimonts

1^{er} Cru 2022



Cépage : Pinot Noir de sélection massale plantée en 1951.

Sol : Argilo-calcaire très limoneux, rafraîchi par les vents du Nord de la combe de Bouze... maturité très lente du Pinot préservant les arômes de fruits rouges frais (cerise noire, framboise)

Localisation : A flanc de coteau au sud de Beaune, ce vignoble de 2 hectares du Domaine Chanson est situé à mi-pente, exposition Est.

Le Millésime 2022 : Après un hiver marqué par des variations de températures entre Janvier et Février, le printemps démarra en douceur. Fraîcheur et chaleur se succédèrent entre avril et mai avec un déficit de pluie important et qui ne put être compensé par les orages de juin. L'été fut marqué par plusieurs épisodes caniculaires assez longs et l'arrivée des orages fin Août eut un effet très bénéfique avant le début de la récolte. Chez Chanson, les vendanges ont débuté le 30 Août pour se terminer le 13 Septembre. Le millésime 2022 a été très généreux en volume et la qualité est au rendez-vous également avec des vins rouges généreux, bien équilibrés et qui révèlent un fruit extraordinairement gourmand.

Dégustation : Belle couleur rubis. Arômes intenses de petits fruits rouges bien mûrs (framboise, groseille), de liqueur de cerise sur des notes de poivre et de vanille. Bien équilibré et gourmand. Texture profonde et serrée. Très belle expression du fruit. Tannins au grain fin. Fin de bouche longue et généreuse.

Accords mets et vins : Viandes rouges, grillées ou rôties (filet de bœuf au four, tournedos Rossini). Tous les fromages régionaux (Epoisse, Citeaux, Langres). Dessert au chocolat ou giboulée de griottine.