

# CHANSON

En Bourgogne depuis 1750



## Beaune

### Bastion Beaune Pinot Noir

1<sup>er</sup> Cru 2017



**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 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. Fragrances florales sur des arômes de petits fruits rouges confiturés, de confiture de prune sur des notes d'épices. Complexe et bien équilibré. Texture dense sur des tannins bien intégrés. Belle longueur sur des notes de vanille.

**Accords mets et vins** : Viandes blanches, viandes rôties, gibier.