

CHANSON

En Bourgogne depuis 1750



Santenay

Santenay Beauregard

1^{er} Cru

2018



Cépage : Pinot Noir

Sol : Argilo-calcaire, très caillouteux

Localisation : Chanson possède 3 ha de ce climat situé au cœur des Premiers Crus de Santenay, petit village au sud de la Côte de Beaune. La parcelle se trouve sur le haut du coteau et se répartit sur deux niveaux. Le sol à forte proportion de cailloux confère au vin une belle minéralité qui met en valeur la typicité du Pinot Noir.

Le Millésime 2018 : Après un hiver très pluvieux suivi d'un épisode de forte chaleur en Avril, qui fut relayé par une période très froide en mai, la chaleur s'installa durablement sur la Bourgogne à compter de Juin. Elle fut d'ailleurs ponctuée d'épisodes caniculaires entraînant parfois un manque d'eau que les sols argileux par leur composition compensèrent dans de nombreuses parcelles. Les vendanges commencèrent dans les tous derniers jours d'Août et les raisins récoltés présentaient un très bel état sanitaire. Les vins rouges sont profonds et denses sur une belle complexité aromatique. 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 : Couleur rubis profond. Parfums de violette sur des arômes de petits fruits rouges bien mûrs (groseille), d'épices et de vanille. Complexe et bien équilibré. Belle combinaison aromatique sur des tannins bien intégrés. Bonne persistance sur le fruit. SCORE : 16+/20 JANCIS ROBINSON - 92/100 GUIDE DE LA REVUE DU VIN DE FRANCE 2021

Accords mets et vins : Fromages doux, viandes rôties, volailles en sauce.