

# CHANSON

En Bourgogne depuis 1750



## Savigny-lès-Beaune

### Savigny-lès-Beaune Hauts Marconnets

1<sup>er</sup> Cru

2022



**Cépage** : Chardonnay

**Sol** : Sol sablonneux sur des marnes calcaires

**Localisation** : Les vins blancs de Savigny sont rares, le vignoble produisant essentiellement des vins rouges. La nature particulière du sol de cette vigne des "Hauts Marconnets", à forte proportion de marnes calcaires et de sable a incité Chanson à planter la vigne en Chardonnay plutôt qu'en Pinot Noir. La vigne de 2.20 hectares est idéalement située en haut du coteau de Savigny, orientée 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 blancs bien équilibrés, précis et tout en fraîcheur.

**Dégustation** : Couleur or pale sur des fragrances florales et des arômes de fruits à chair jaune et blanche (abricot). Bien équilibré et précis. Bouche rond et ample. Bois très bien intégré. Fin de bouche longue et fraîche sur des notes de vanille.

**Accords mets et vins** : Foie gras, fruits de mer, Saint Jacques juste snackées, poissons ainsi que sur les fromages régionaux (Citeaux,

Epoisses) ou même un vieux Comté.