

Chanson

BEAUNE CLOS DES FÈVES MONOPOLE

NOTE GENERALI

Tipologia AOC Beaune Premier Cru

Zona produttiva Borgogna, Beaune, in una parcella di 4,1 ha monopolio di Chanson.

Vitigno 100% Pinot Noir

Composizione del suolo Argilloso, calcareo e sabbioso.

Vinificazione Vendemmia manuale in piccole cassette, seguita da un'accurata selezione dei grappoli. Diraspatura parziale (50%), quindi raffreddamento delle uve (8-10°C) per una macerazione pre-fermentativa a freddo di 5 giorni. Fermentazione in vasche di acciaio inox di piccolo volume, con pigeage e rimontaggi calibrati per ciascuna appellazione, così da ottimizzare l'estrazione di colore e aromi

Invecchiamento Affinamento di 19 mesi sulle fecce fini in botte di rovere francese (25% nuove, da 1 a 6 anni di età, 228L).

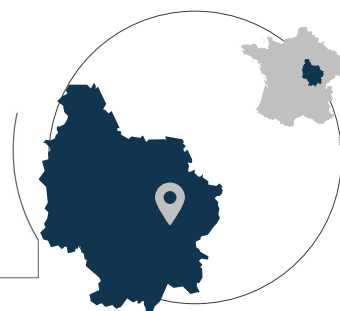
NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Rosso brillante.

Profumo Delicati sentori di rosa su aromi di prugna e ciliegia. Leggero sentore di vaniglia.

Sapore Palato pieno e complesso. Trama fitta con tannini ben costruiti. Ottima persistenza e molta eleganza sul finale.

Abbinamenti Selvaggina, pollame e tutti i formaggi stagionati.



BEAUNE / BOURGOGNE

CHANSON
En Bourgogne depuis 1750

 ANNO DI FONDAZIONE | 1750

 VITIGNI | PINOT NOIR, CHARDONNAY

 ENOLOGO | JEAN PIERRE CONFURON

