



CHANSON

Schede tecniche

CHANSON
En Bourgogne depuis 1750

Chanson

CHABLIS

NOTE GENERALI

Tipologia AOC Chablis

Zona produttiva A sud di Chablis.

Vitigno 100% Chardonnay

Composizione del suolo Suolo kimmeridgiano composto da calcare e fossili.

Vinificazione Selezione rigorosa dei grappoli. Fermentazione in botte a bassa temperatura (16°C) per 15-20 giorni, favorendo la complessità e la freschezza aromatica.

Invecchiamento Affinamento di 10 mesi sulle fecce fini in botti di rovere francese (0% botti nuove, da 1 a 6 anni di età, 228L).

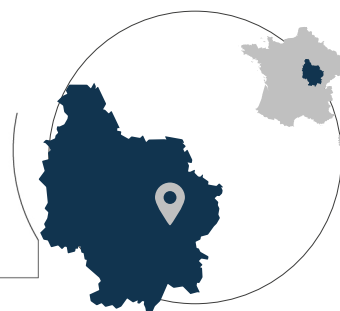
NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Oro pallido.

Profumo Delicati profumi floreali mescolati con agrumi e frutta a polpa bianca con una mineralità sottile.

Sapore Ben equilibrato e complesso. Consistenza compatta. Retrogusto rinfrescante. Paté, aragoste, pollame e formaggi di capra.

Abbinamenti Paté, aragoste, pollame e formaggi di capra.



BEAUNE / BOURGOGNE

CHANSON
En Bourgogne depuis 1750

 ANNO DI FONDAZIONE | 1750

 VITIGNI | PINOT NOIR, CHARDONNAY

 ENOLOGO | JEAN PIERRE CONFURON



Chanson

CHABLIS MONTMAINS

NOTE GENERALI

Tipologia AOC Chablis Premier Cru Montmains

Zona produttiva Due parcelle ben esposte a sud di Chablis.

Vitigno 100% Chardonnay

Composizione del suolo Suolo kimmeridgiano composto da calcare e fossili.

Vinificazione Selezione rigorosa dei grappoli. Fermentazione in botte a bassa temperatura (16°C) per 15-20 giorni, favorendo la complessità e la freschezza aromatica.

Invecchiamento Affinamento di 10 mesi sulle fecce fini in botti di rovere francese (20% botti nuove, da 1 a 6 anni di età, 228L).

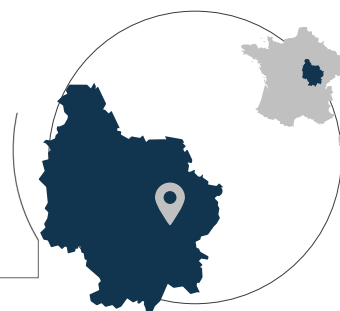
NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Oro brillante.

Profumo Aromi di agrume mescolati con aromi di mela e un accenno di mineralità.

Sapore Ben strutturato e complesso. Texture ben definita. Retrogusto lungo con sentori di limone.

Abbinamenti Paté, capesante, rombo, Poularde in salsa cremosa e molti formaggi di capra.



BEAUNE / BOURGOGNE

CHANSON
En Bourgogne depuis 1750

 ANNO DI FONDAZIONE | 1750

 VITIGNI | PINOT NOIR, CHARDONNAY

 ENOLOGO | JEAN PIERRE CONFURON



Chanson

CHABLIS FOURCHAMES

NOTE GENERALI

Tipologia AOC Chablis Premier Cru Fourchaumes

Zona produttiva Chablis, a nord sulla rive del Serein.

Vitigno 100% Chardonnay

Composizione del suolo Suolo kimmeridgiano composto da calcare e fossili.

Vinificazione Selezione rigorosa dei grappoli. Fermentazione in botte a bassa temperatura (16°C) per 15-20 giorni, favorendo la complessità e la freschezza aromatica.

Invecchiamento Affinamento di 11 mesi sulle fecce fini in botti di rovere francese (20% botti nuove, da 1 a 6 anni di età, 228L).

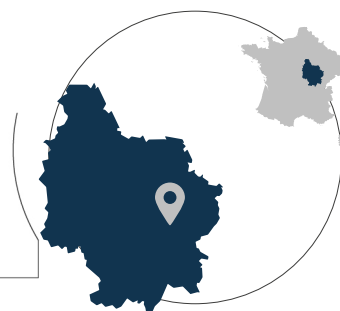
NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Oro brillante.

Profumo Aromi di agrume mescolati con aromi di mela e un accenno di mineralità.

Sapore Ben strutturato e complesso. Texture ben definita. Retrogusto lungo con sentori di limone.

Abbinamenti Paté, capesante, rombo, Poularde in salsa cremosa e molti formaggi di capra.



BEAUNE / BOURGOGNE

CHANSON
En Bourgogne depuis 1750

 ANNO DI FONDAZIONE | 1750

 VITIGNI | PINOT NOIR, CHARDONNAY

 ENOLOGO | JEAN PIERRE CONFURON



Chanson

BOURGOGNE CHARDONNAY

NOTE GENERALI

Tipologia AOC Bourgogne

Zona produttiva Borgogna, dalle zone Auxerrois, Côte Chalonnaise e Mâconnais.

Vitigno 100% Chardonnay

Composizione del suolo Suoli calcarei e argillosi.

Vinificazione Selezione rigorosa dei grappoli. Fermentazione in botte a bassa temperatura (16°C) per 15-20 giorni, favorendo la complessità e la freschezza aromatica.

Invecchiamento Affinamento di 8 mesi in acciaio inox e botti di rovere francese (da 1 a 6 anni di età, 228L).

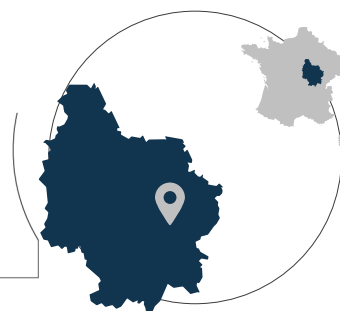
NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Oro brillante.

Profumo Delicati profumi floreali mescolati con frutta a polpa chiara (pera) con una punta di mineralità.

Sapore Ben strutturato e teso. Retrogusto di limone.

Abbinamenti Paté, pesce, salumi e molti formaggi di capra.



BEAUNE / BOURGOGNE

CHANSON
En Bourgogne depuis 1750



ANNO DI FONDAZIONE | 1750



VITIGNI | PINOT NOIR, CHARDONNAY



ENOLOGO | JEAN PIERRE CONFURON



Chanson

BOURGOGNE PINOT NOIR

NOTE GENERALI

Tipologia AOC Bourgogne

Zona produttiva Borgogna, dalle zone Côte Chalonnaise, Hautes Côte de Beaune e Hautes Côte de Nuits.

Vitigno 100% Pinot Noir

Composizione del suolo Suoli calcarei e argillosi.

Vinificazione Fermentazione in vasca inox, con follature e rimontaggi adattati a ogni denominazione e a ogni annata al fine di estrarre colore e aromi.

Invecchiamento Affinamento di 9 mesi in acciaio inox e botti di rovere francese (da 1 a 6 anni di età, 228L).

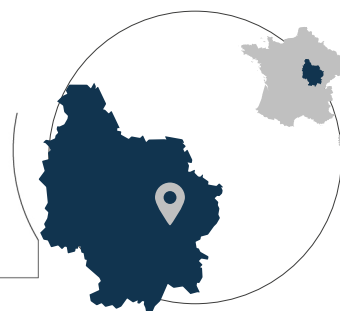
NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Rosso brillante.

Profumo Profumi di violetta mescolati a croccanti aromi di ciliegie mature e fragole e un accenno di spezie.

Sapore Complesso e pieno di energia. Texture tesa e frutta molto pura. Retrogusto lungo con sfumature speziate.

Abbinamenti Super classico della Borgogna, ideale con brasati e arrosti, così come con formaggi regionali (Comté, Epoisses, Citeaux).



BEAUNE / BOURGOGNE

CHANSON
En Bourgogne depuis 1750

 ANNO DI FONDAZIONE | 1750

 VITIGNI | PINOT NOIR, CHARDONNAY

 ENOLOGO | JEAN PIERRE CONFURON



Chanson

RULLY

NOTE GENERALI

Tipologia AOC Rully

Zona produttiva Borgogna, Côte Chalonnaise.

Vitigno 100% Chardonnay

Composizione del suolo Suoli calcarei e argillosi.

Vinificazione Selezione rigorosa dei grappoli. Fermentazione in botte a bassa temperatura (16°C) per 15-20 giorni, favorendo la complessità e la freschezza aromatica.

Invecchiamento Affinamento di 15 mesi in acciaio inox e per il 50% in botti di rovere francese (20% nuove, da 1 a 6 anni di età, 228L).

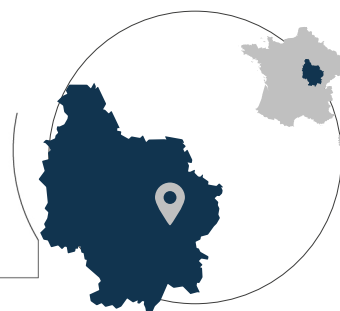
NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Oro pallido.

Profumo Al naso emergono aromi di frutta polpa bianca con un accenno minerale.

Sapore Al palato è equilibrato ed energico, con una note di rovere perfettamente integrata e un finale rinfrescante.

Abbinamenti Perfetto con salumi e carni bianche, oltre che con i formaggi di capra e Comté.



BEAUNE / BOURGOGNE

CHANSON
En Bourgogne depuis 1750

 ANNO DI FONDAZIONE | 1750

 ENOLOGO | JEAN PIERRE CONFURON

 VITIGNI | PINOT NOIR, CHARDONNAY



Chanson

CHASSAGNE-MONTRACHET

NOTE GENERALI

Tipologia AOC Chassagne-Montrachet

Zona produttiva Borgogna, 6 parcelle a Chassagne-Montrachet, con esposizione sud-ovest e sud-est.

Vitigno 100% Chardonnay

Composizione del suolo Argilla, sabbia e limo.

Vinificazione Selezione rigorosa dei grappoli. Pressatura a grappolo intero. Fermentazione in botte a bassa temperatura (16°C) per 15-20 giorni, favorendo la complessità e la freschezza aromatica.

Invecchiamento Affinamento di 15 mesi in botti di rovere francese (20% nuove, da 1 a 6 anni di età, 228L).

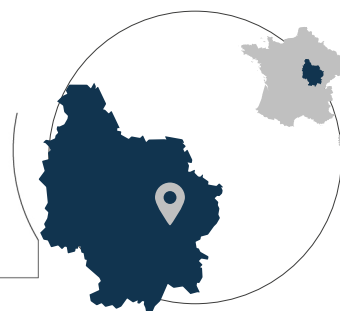
NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Oro pallido.

Profumo Profumi floreali mescolati con aromi di frutta a polpa bianca (pera). Delicata nota di vaniglia.

Sapore Complesso e ben equilibrato. Texture densa e profonda. Finale lungo e vivace.

Abbinamenti Da gustare con foie gras, pesce alla griglia, carni bianche e formaggi forti (Epoisses, Roquefort e Munster).



BEAUNE / BOURGOGNE

CHANSON
En Bourgogne depuis 1750

 ANNO DI FONDAZIONE | 1750

 VITIGNI | PINOT NOIR, CHARDONNAY

 ENOLOGO | JEAN PIERRE CONFURON



Chanson

MEURSAULT

NOTE GENERALI

Tipologia AOC Meursault

Zona produttiva Borgogna, 4 parcelle a Meursault.

Vitigno 100% Chardonnay

Composizione del suolo Marna e calcare.

Vinificazione Selezione rigorosa dei grappoli. Pressatura a grappolo intero. Fermentazione in botte a bassa temperatura (16°C) per 15-20 giorni, favorendo la complessità e la freschezza aromatica.

Invecchiamento Affinamento di 13 mesi sulle fecce fini e in botti di rovere francese (20% nuove, da 1 a 6 anni di età, 228L).

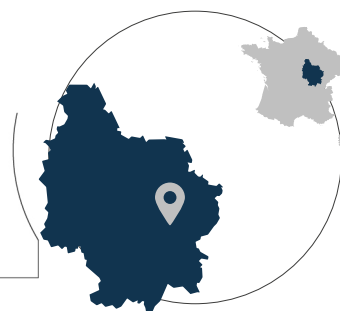
NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Oro pallido.

Profumo Fragranze di fiori di tiglio con aromi di frutta a polpa bianca (pera, pesca) e un accenno di vaniglia.

Sapore Ben strutturato e complesso. Texture tesa e profonda. Finale lungo con un accenno di mineralità.

Abbinamenti Da gustare con foie gras, pesce alla griglia, carni bianche e formaggi forti (Epoisses, Roquefort e Munster).



BEAUNE / BOURGOGNE

CHANSON
En Bourgogne depuis 1750

 ANNO DI FONDAZIONE | 1750

 VITIGNI | PINOT NOIR, CHARDONNAY

 ENOLOGO | JEAN PIERRE CONFURON



Chanson

VOLNAY

NOTE GENERALI

Tipologia AOC Volnay

Zona produttiva Borgogna, comune di Volnay.

Vitigno 100% Pinot Noir

Composizione del suolo Calcare con presenza di ciottoli.

Vinificazione Selezione rigorosa degli acini seguita da una diraspatura totale o parziale a seconda delle annate (50%). Macerazione pre-fermentativa a freddo per 5 giorni. Fermentazione in vasche inox di piccolo volume, con follature e rimontaggi adattati a ogni denominazione e a ogni annata al fine di estrarre colore e aromi. Una pressatura soffice per gravità assicura un'estrazione delicata.

Invecchiamento Affinamento di 17 mesi sulle fecce fini in botte di rovere francese (25% nuove, da 1 a 6 anni di età, 228L).

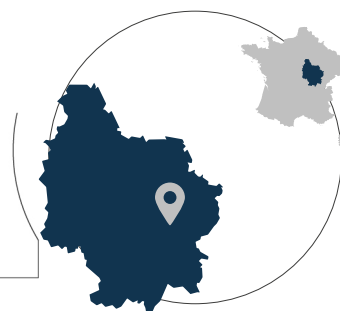
NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Rosso rubino brillante.

Profumo Delicate fragranze di violetta unite a intensi aromi di amarena e lampone. Delicata nota di vaniglia.

Sapore Equilibrato e complesso. Di bella consistenza. Tannini ben lavorati su una delicata nota di rovere. Retrogusto elegante e rinfrescante.

Abbinamenti Carni arrosto, grigliate o marinate, selvaggina, formaggi classici.



BEAUNE / BOURGOGNE

CHANSON
En Bourgogne depuis 1750

 ANNO DI FONDAZIONE | 1750

 VITIGNI | PINOT NOIR, CHARDONNAY

 ENOLOGO | JEAN PIERRE CONFURON



Chanson

POMMARD

NOTE GENERALI

Tipologia AOC Pommard

Zona produttiva Borgogna, Côte de Beaune, Pommard.

Vitigno 100% Pinot Noir

Composizione del suolo Argilloso-calcareo

Vinificazione Selezione rigorosa dei grappoli, seguita da una diraspatura parziale (50%) e da una macerazione prefermentativa a freddo per 5 giorni. Fermentazione in vasca inox, con follature e rimontaggi adattati a ogni denominazione e a ogni annata al fine di estrarre colore e aromi. Una pressatura soffice per gravità.

Invecchiamento Affinamento di 17 mesi sulle fecce fini in botte di rovere francese (25% nuove, da 1 a 6 anni di età, 228L).

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Rosso rubino profondo.

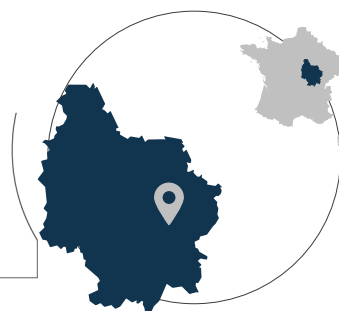
Profumo Profumi floreali (peonia) miscelati con intensi aromi di frutti rossi maturi, lampone, pepe e vaniglia.

Sapore Complesso e ben strutturato. Frutto molto puro. Rovere delicato e tannini eleganti. Finale lungo e generoso.

Abbinamenti Da gustare con carni rosse o bianche, grigliate o marinate, selvaggina.



BEAUNE / BOURGOGNE



CHANSON
En Bourgogne depuis 1750

 ANNO DI FONDAZIONE | 1750

 VITIGNI | PINOT NOIR, CHARDONNAY

 ENOLOGO | JEAN PIERRE CONFURON



Chanson

BEAUNE CLOS DE MOUCHES BLANC

NOTE GENERALI

Tipologia AOC Beaune Premier Cru

Zona produttiva Borgogna, Beaune, nell'omonima parcella di 2,2 ettari, nella parte alta del Mont Saint-Désiré, con esposizione a est.

Vitigno 100% Chardonnay

Composizione del suolo Argilloso-calcareo

Vinificazione Vendemmia manuale in piccole cassette, seguita da un'accurata selezione dei grappoli. Pressatura a grappolo intero. Fermentazione in barrique a bassa temperatura (16°C) per 15-20 giorni, così da esaltare complessità e freschezza aromatica.

Invecchiamento Affinamento di 15 mesi sulle fecce fini in botte di rovere francese (20% nuove, da 1 a 6 anni di età, 228L).

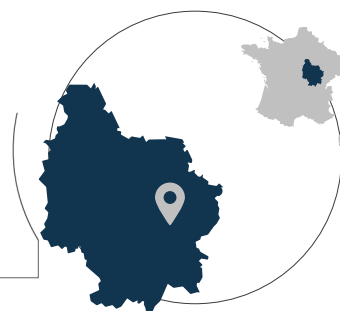
NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Oro pallido.

Profumo Fragranze floreali (caprifoglio) su aromi freschissimi di frutti a polpa bianca esaltati da una sottile mineralità.

Sapore Ben strutturato, complesso ed elegante. Definizione molto bella su una trama cesellata. Bella persistenza in chiusura di bocca con note agrumate miste a spezie.

Abbinamenti Foie gras, frutti di mare e formaggi di capra.



BEAUNE / BOURGOGNE

CHANSON
En Bourgogne depuis 1750



ANNO DI FONDAZIONE | 1750



VITIGNI | PINOT NOIR, CHARDONNAY



ENOLOGO | JEAN PIERRE CONFURON



Chanson

SAVIGNY-LES-BEAUNE HAUTS MARCONNETS

NOTE GENERALI

Tipologia AOC Beaune Premier Cru

Zona produttiva Borgogna, Savigny-Les-Beaune, in un vigneto di 2,1 ha nella parte alta del pendio di Savigny, con esposizione a est.

Vitigno 100% Chardonnay

Composizione del suolo Sabbioso e calcareo.

Vinificazione Vendemmia manuale in piccole cassette, seguita da un'accurata selezione dei grappoli. Pressatura a grappolo intero. Fermentazione in barrique a bassa temperatura (16°C) per 15-20 giorni, così da esaltare complessità e freschezza aromatica.

Invecchiamento Affinamento di 17 mesi sulle fecce fini in botte di rovere francese (20% nuove, da 1 a 6 anni di età, 228L).

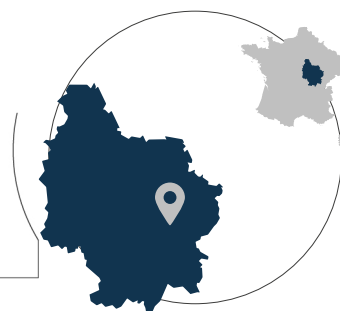
NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Oro brillante.

Profumo Fragranze di fiori di tiglio mescolate con aromi espressivi di frutta gialla (pesca, albicocca) e pane tostato con un pizzico di mineralità.

Sapore Equilibrato, preciso con molta energia. Combinazione aromatica molto pura e bella espressione fruttata. Delicata nota di rovere. Finale lungo e leggermente tostato.

Abbinamenti Da gustare con Foie gras, crostacei, capesante alla griglia, pesce alla griglia e tutti i formaggi regionali.



BEAUNE / BOURGOGNE

CHANSON
En Bourgogne depuis 1750

 ANNO DI FONDAZIONE | 1750

 VITIGNI | PINOT NOIR, CHARDONNAY

 ENOLOGO | JEAN PIERRE CONFURON



Chanson

LE BASTION BEAUNE BLANC

NOTE GENERALI

Tipologia AOC Beaune Premier Cru

Zona produttiva Borgogna, Beaune, diverse parcelle nei Premier Cru tra le quali Clos du Roi, Clos des Marconnets e A l'Ecu.

Vitigno 100% Chardonnay

Composizione del suolo Calcareo-argilloso.

Vinificazione Vendemmia manuale in piccole cassette, seguita da un'accurata selezione dei grappoli. Pressatura a grappolo intero. Fermentazione in barrique a bassa temperatura (16°C) per 15-20 giorni, così da esaltare complessità e freschezza aromatica.

Invecchiamento Affinamento di 17 mesi sulle fecce fini in botte di rovere francese (25% nuove, da 1 a 6 anni di età, 228L).

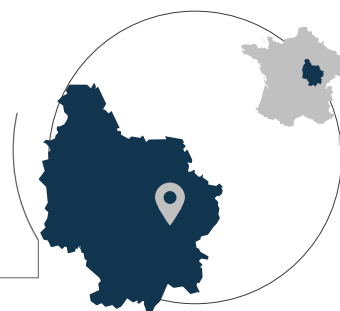
NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Oro scarico.

Profumo Profumi floreali uniti a ricordi di agrumi e frutta esotica, il tutto su uno sfondo di sottile mineralità.

Sapore Perfettamente equilibrato e complesso, con una struttura ben definita. Finale lungo e sapido.

Abbinamenti Da gustare con frutti di mare, pesce, carni bianche e formaggi di capra.



BEAUNE / BOURGOGNE

CHANSON
En Bourgogne depuis 1750



ANNO DI FONDAZIONE | 1750



VITIGNI | PINOT NOIR, CHARDONNAY



ENOLOGO | JEAN PIERRE CONFURON



Chanson

PULIGNY-MONTRACHET LES FOLATIERS

NOTE GENERALI

Tipologia AOC Puligny-Montrachet Premier Cru

Zona produttiva Borgogna, Puligny-Montrachet, in una parcella di 0,3 ha con esposizione sud-est.

Vitigno 100% Chardonnay

Composizione del suolo Limo, marne e calcare.

Vinificazione Vendemmia manuale in piccole cassette, seguita da un'accurata selezione dei grappoli. Pressatura a grappolo intero. Fermentazione in barrique a bassa temperatura (16°C) per 15-20 giorni, così da esaltare complessità e freschezza aromatica.

Invecchiamento Affinamento di 16 mesi sulle fecce fini in botte di rovere francese (25% nuove, da 1 a 6 anni di età, 228L).

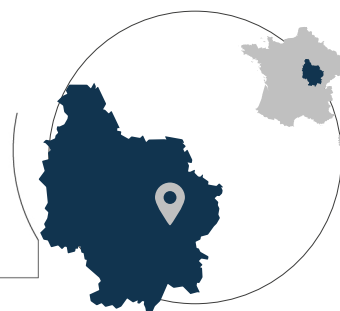
NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Oro pallido.

Profumo Al naso le note floreali si fondono con aromi di frutta bianca e limone, con una bella mineralità.

Sapore Al palato è complesso ed equilibrato: il sorso è preciso e di grande purezza aromatica. Ottima la consistenza e l'ampiezza: un vino elegante e lungo.

Abbinamenti Si abbina al meglio con foie gras, frutti di mare e formaggi come Comté stagionato o Citeaux.



BEAUNE / BOURGOGNE

CHANSON
En Bourgogne depuis 1750



ANNO DI FONDAZIONE | 1750



VITIGNI | PINOT NOIR, CHARDONNAY



ENOLOGO | JEAN PIERRE CONFURON



Chanson

PERNAND-VERGELESSES EN CARADEUX

NOTE GENERALI

Tipologia AOC Pernand-Vergelesses Premier Cru

Zona produttiva Borgogna, Pernand-Vergelesses, in una parcella di 1,8 ha con esposizione est.

Vitigno 100% Chardonnay

Composizione del suolo Calcareo.

Vinificazione Vendemmia manuale in piccole cassette, seguita da un'accurata selezione dei grappoli. Pressatura a grappolo intero. Fermentazione in barrique a bassa temperatura (16°C) per 15-20 giorni, così da esaltare complessità e freschezza aromatica.

Invecchiamento Affinamento di 17 mesi sulle fecce fini in botte di rovere francese (20% nuove, da 1 a 6 anni di età, 228L).

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Oro chiaro.

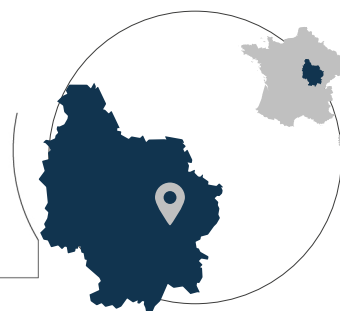
Profumo Aromi rinfrescanti e intensi di agrumi e frutta chiara mista a pane tostato con un pizzico di mineralità.

Sapore Ben equilibrato. Texture densa e compatta. Lungo con un bel finale rinfrescante

Abbinamenti Da gustare con frutti di mare, pesce, pollame e formaggi, in particolare i formaggi regionali (Epoisses, Citeaux, Brillat-Savarin).



BEAUNE / BOURGOGNE



CHANSON
En Bourgogne depuis 1750

ANNO DI FONDAZIONE | 1750

VITIGNI | PINOT NOIR, CHARDONNAY

ENOLOGO | JEAN PIERRE CONFURON



Chanson

CHASSAGNE-MONTRACHET LES CHENEVOTTES

NOTE GENERALI

Tipologia AOC Chassagne-Montrachet Premier Cru

Zona produttiva Borgogna, Chassagne-Montrachet, in una parcella di 1,9 ha con esposizione sud-ovest.

Vitigno 100% Chardonnay

Composizione del suolo Calcareo-argilloso.

Vinificazione Vendemmia manuale in piccole cassette, seguita da un'accurata selezione dei grappoli. Pressatura a grappolo intero. Fermentazione in barrique a bassa temperatura (16°C) per 15-20 giorni, così da esaltare complessità e freschezza aromatica.

Invecchiamento Affinamento di 15 mesi sulle fecce fini in botte di rovere francese (20% nuove, da 1 a 6 anni di età, 228L).

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Oro bianco.

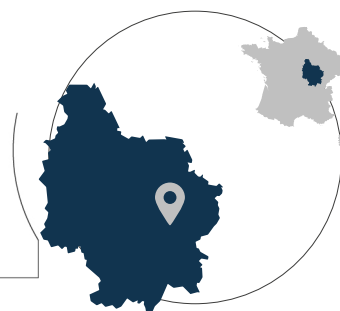
Profumo Il bouquet complesso ed elegante rivela aromi di frutta a polpa bianca che affascinano il naso prima di sfumare in note di cera d'api e vaniglia.

Sapore Il vino ha un attacco fresco. Offrendo una bella tensione, la bocca è strutturata da una materia equilibrata che si evolve in un finale preciso caratterizzato dalla mineralità tipica del terroir Chassagne-Montrachet.

Abbinamenti Perfetto per accompagnare foie gras, frutti di mare e formaggi.



BEAUNE / BOURGOGNE



CHANSON
En Bourgogne depuis 1750

ANNO DI FONDAZIONE | 1750

VITIGNI | PINOT NOIR, CHARDONNAY

ENOLOGO | JEAN PIERRE CONFURON



Chanson

LE BASTION BEAUNE ROUGE

NOTE GENERALI

Tipologia AOC Beaune Premier Cru

Zona produttiva Borgogna, Beaune, diverse parcelle nei Premier Cru: Beaune Clos du Roi, Beaune Clos des Marconnets, Beaune Bressandes, Beaune Teurons, Beaune Champimonts, Beaune Clos des Mouches e Beaune Clos des Fèves Monopole.

Vitigno 100% Pinot Noir

Composizione del suolo Calcareo-argilloso.

Vinificazione 2 settimane di fermentazione a grappolo intero.

Invecchiamento Affinamento tra i 14 e i 18 in botte di rovere francese.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Rosso rubino brillante.

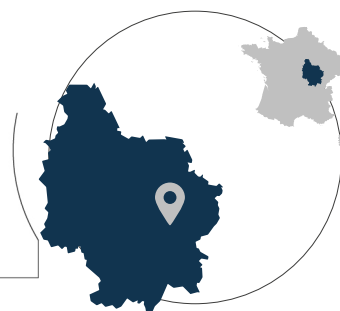
Profumo Note molto intense di frutti di bosco maturi (more e lamponi), prugne e ricordi speziati.

Sapore Equilibrato e complesso, con una struttura decisa e un frutto purissimo. I tannini sono ben lavorati e il finale è lungo e speziato.

Abbinamenti Da gustare con carne rossa alla griglia o in salsa, selvaggina e tutti i tipi di formaggi, soprattutto quelli di Borgogna come l'Epoisses, il Citeaux e il Langres.



BEAUNE / BOURGOGNE



CHANSON
En Bourgogne depuis 1750

 ANNO DI FONDAZIONE | 1750

 VITIGNI | PINOT NOIR, CHARDONNAY

 ENOLOGO | JEAN PIERRE CONFURON



Chanson

PERNAND-VERGELESSES LES VERGELESSES

NOTE GENERALI

Tipologia AOC Pernand-Vergelesses Premier Cru

Zona produttiva Borgogna, Pernand-Vergelesses, in una parcella di 5,3 ha con esposizione est.

Vitigno 100% Pinot Noir

Composizione del suolo Argilloso.

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

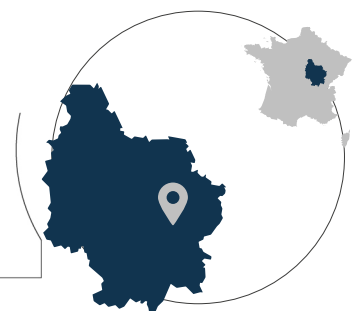
NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Rosso rubino profondo.

Profumo Note di piccoli frutti rossi e neri con ricordi speziati.

Sapore Complesso e croccante, con una struttura densa e profonda tesa. Il legno è perfettamente integrato. Finale lungo e generoso con un accenno di mineralità.

Abbinamenti Da gustare con bistecche alla griglia (Entrecôte), selvaggina, carne ripiena e tutti i formaggi di Borgogna (Brillat-Savarin, Epoisses, Citeaux, Langres).



BEAUNE / BOURGOGNE

CHANSON
En Bourgogne depuis 1750



ANNO DI FONDAZIONE | 1750



VITIGNI | PINOT NOIR, CHARDONNAY



ENOLOGO | JEAN PIERRE CONFURON



Chanson

BEAUNE CLOS DES MARCONNETS

NOTE GENERALI

Tipologia AOC Beaune Premier Cru

Zona produttiva Borgogna, Beaune, in una parcella di 3,2 ha.

Vitigno 100% Pinot Noir

Composizione del suolo Argilloso-calcareo

Vinificazione Selezione rigorosa dei grappoli, seguita da una diraspatura parziale (50%) e da una macerazione prefermentativa a freddo per 5 giorni. Fermentazione in vasca inox, con follature e rimontaggi adattati a ogni denominazione e a ogni annata al fine di estrarre colore e aromi. Una pressatura soffice per gravità.

Invecchiamento Affinamento di 17 mesi sulle fecce fini in botte di rovere francese (25% nuove, da 1 a 6 anni di età, 228L).

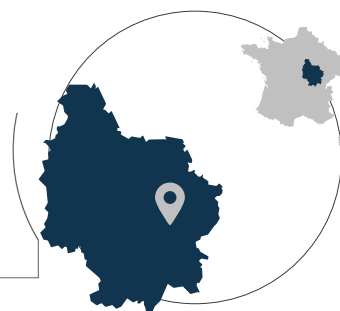
NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Rosso granato.

Profumo Intensi aromi di frutti rossi maturi mescolati a mirtillo sotto spirito e un accenno di vaniglia.

Sapore Complesso, texture carnosa. Bella struttura tannica. Finale lungo ed elegante su un accenno di mineralità.

Abbinamenti Da gustare con carni bianche o rosse, grigliate o arrosto, selvaggina e formaggi di ogni genere soprattutto tutti i formaggi prodotti in Borgogna (Epoisses, Langres, Citeaux, Ami du Chambertin).



BEAUNE / BOURGOGNE

CHANSON
En Bourgogne depuis 1750

ANNO DI FONDAZIONE | 1750

VITIGNI | PINOT NOIR, CHARDONNAY

ENOLOGO | JEAN PIERRE CONFURON



Chanson

MONTHÉLIE LES CLOS GAUTHEY

NOTE GENERALI

Tipologia AOC Monthélie Premier Cru

Zona produttiva Borgogna, Monthélie.

Vitigno 100% Pinot Noir

Composizione del suolo Calcareo.

Vinificazione Selezione rigorosa dei grappoli, seguita da una diraspatura parziale (50%) e da una macerazione prefermentativa a freddo per 5 giorni. Fermentazione in vasca inox, con follature e rimontaggi adattati a ogni denominazione e a ogni annata al fine di estrarre colore e aromi. Una pressatura soffice per gravità.

Invecchiamento Affinamento di 17 mesi sulle fecce fini in botte di rovere francese (25% nuove, da 1 a 6 anni di età, 228L).

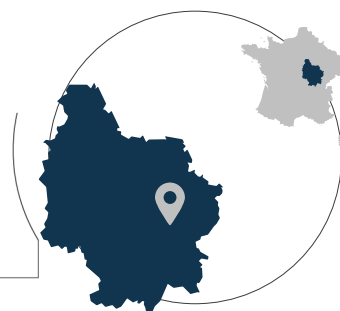
NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Rosso rubino.

Profumo Profumi floreali delicati mescolati con aromi di frutti di bosco maturi e ciliegie e su un pizzico di spezie.

Sapore Complesso ed equilibrato. Struttura liscia e delicata. Finale lungo.

Abbinamenti Carne rossa alla griglia o in salsa, selvaggina e tutti i tipi di formaggi, in particolare i formaggi locali come Epoisses, Citeaux e Langres.



BEAUNE / BOURGOGNE

CHANSON
En Bourgogne depuis 1750

 ANNO DI FONDAZIONE | 1750

 VITIGNI | PINOT NOIR, CHARDONNAY

 ENOLOGO | JEAN PIERRE CONFURON



Chanson

BEAUNE CLOS DU ROI

NOTE GENERALI

Tipologia AOC Beaune Premier Cru

Zona produttiva Borgogna, Beaune, in una parcella di 2,4 ha, al di sotto della parcella Les Marconnets.

Vitigno 100% Pinot Noir

Composizione del suolo Limo, argilla e sabbia.

Vinificazione Selezione rigorosa dei grappoli, seguita da una diraspatura parziale (50%) e da una macerazione prefermentativa a freddo per 5 giorni. Fermentazione in vasca inox, con follature e rimontaggi adattati a ogni denominazione e a ogni annata al fine di estrarre colore e aromi. Una pressatura soffice per gravità.

Invecchiamento Affinamento di 18 mesi sulle fecce fini in botte di rovere francese (25% nuove, da 1 a 6 anni di età, 228L).

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Rosso rubino brillante.

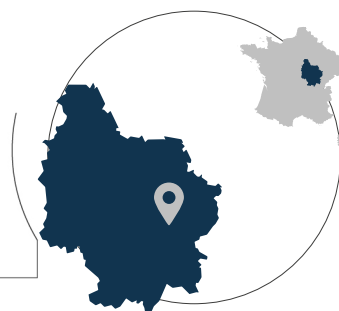
Profumo Intensi aromi di piccoli frutti maturi (ribes nero) mescolati a spezie.

Sapore Bella struttura, equilibrata e complessa. Texture densa e cesellata. Bella combinazione aromatica. Tannini ben integrati. Finale lungo con accenno speziato.

Abbinamenti Da gustare con anatra, faraone, pernici.



BEAUNE / BOURGOGNE



CHANSON
En Bourgogne depuis 1750



ANNO DI FONDAZIONE | 1750



VITIGNI | PINOT NOIR, CHARDONNAY



ENOLOGO | JEAN PIERRE CONFURON



Chanson

BEAUNE LES GRÈVES

NOTE GENERALI

Tipologia AOC Beaune Premier Cru

Zona produttiva Borgogna, sul versante del Mont Battois, in un vigneto di 2 ha con esposizione a est. Il nome deriva dal terreno.

Vitigno 100% Pinot Noir

Composizione del suolo Argilla e sabbia.

Vinificazione Selezione rigorosa dei grappoli, seguita da una diraspatura parziale (50%) e da una macerazione prefermentativa a freddo per 5 giorni. Fermentazione in vasca inox, con follature e rimontaggi adattati a ogni denominazione e a ogni annata al fine di estrarre colore e aromi. Una pressatura soffice per gravità.

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

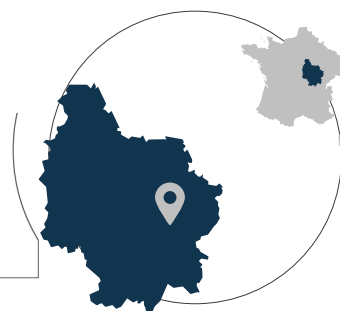
NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Rosso granato brillante.

Profumo Profumi floreali delicati mescolati con aromi di frutti rossi maturi (ciliegie, fragole) con un accenno di vaniglia.

Sapore Complesso con un frutto molto puro. Energico con molta freschezza. Texture compatta e profonda. Tannini fini. Finale lungo ed elegante.

Abbinamenti Si abbina perfettamente a carni rosse grigliate o "en sauce", e tutti i formaggi, in particolare i formaggi locali come Epoisses o Citeaux.



BEAUNE / BOURGOGNE

CHANSON
En Bourgogne depuis 1750

 ANNO DI FONDAZIONE | 1750

 VITIGNI | PINOT NOIR, CHARDONNAY

 ENOLOGO | JEAN PIERRE CONFURON



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).

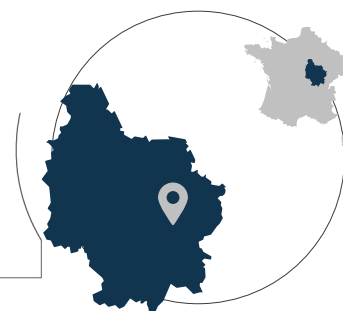
NOTE ORGANOLETTICHE

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



Chanson

BEAUNE CLOS DES MOUCHES ROUGE

NOTE GENERALI

Tipologia AOC Beaune Premier Cru

Zona produttiva Borgogna, Beaune, nell'omonima parcella di 2 ettari, nella parte alta del Mont Saint-Désiré, con esposizione a est.

Vitigno 100% Pinot Noir

Composizione del suolo Argilloso-calcareo.

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).

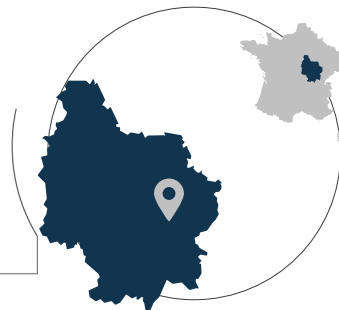
NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Rosso rubino.

Profumo Aromi intensi di fragola mescolati con lampone e ciliegia con un accenno speziato.

Sapore Complesso e ben equilibrato. Texture compatta. Finale lungo e speziato.

Abbinamenti Si può gustare con selvaggina, carni rosse, grigliate o "en sauce" e formaggi locali come Epoisses, Citeaux e Langres.



BEAUNE / BOURGOGNE

CHANSON
En Bourgogne depuis 1750



ANNO DI FONDAZIONE | 1750



VITIGNI | PINOT NOIR, CHARDONNAY



ENOLOGO | JEAN PIERRE CONFURON



Chanson

CORTON-VERGENNES

NOTE GENERALI

Tipologia AOC Corton-Vergennes Grand Cru

Zona produttiva Borgogna, Corton-Vergennes, in una parcella di 0,6 ha.

Vitigno 100% Chardonnay

Composizione del suolo Calcareo-argilloso.

Vinificazione Selezione rigorosa dei grappoli, pressatura a grappolo intero. Fermentazione in legno a bassa temperatura (16° C) per 15-20 giorni.

Invecchiamento Affinamento di 16 mesi sulle fecce fini in botte di rovere francese (25% nuove, da 1 a 6 anni di età, 228L).

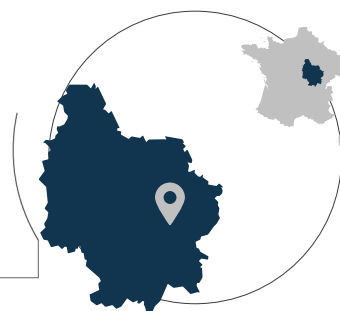
NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Oro brillante.

Profumo Profumi floreali mescolati con intensi aromi di frutta bianca e gialla con un accenno di mineralità.

Sapore Complesso ed equilibrato, con una struttura densa e profonda e un finale lungo ed elegante.

Abbinamenti Frutti di mare, foie gras, pesce in salsa cremosa, gamberi. Particolarmente adatto con una selezione di formaggi.



BEAUNE / BOURGOGNE

CHANSON
En Bourgogne depuis 1750

ANNO DI FONDAZIONE | 1750

VITIGNI | PINOT NOIR, CHARDONNAY

ENOLOGO | JEAN PIERRE CONFURON



Chanson

GEVREY-CHAMBERTIN

NOTE GENERALI

Tipologia AOC Gevrey-Chambertin

Zona produttiva Borgogna, Côte de Nuits, Gevrey-Chambertin

Vitigno 100% Pinot Noir

Composizione del suolo Calcareo, marne e ghiaie.

Vinificazione Selezione rigorosa dei grappoli. Fermentazione in vasca inox, con follature e rimontaggi adattati a ogni appellazione e a ogni annata al fine di estrarre colore e aromi.

Invecchiamento Affinamento di 17 mesi sulle fecce fini in botte di rovere francese (25% nuove, da 1 a 6 anni di età, 228L).

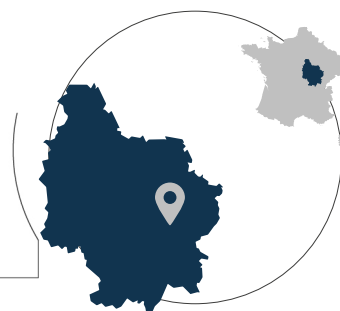
NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Rosso rubino scuro.

Profumo Note intense di piccoli frutti neri e prugna, con un ricordo di vaniglia.

Sapore Complesso ed energico, con una struttura densa e compatta e un finale lungo e generoso.

Abbinamenti Selvaggina (fagiano), pollame e tutti i formaggi stagionati (Epoisses, Langres).



BEAUNE / BOURGOGNE

CHANSON
En Bourgogne depuis 1750

 ANNO DI FONDAZIONE | 1750

 VITIGNI | PINOT NOIR, CHARDONNAY

 ENOLOGO | JEAN PIERRE CONFURON



Chanson

NUITS-SAINT-GEORGES

NOTE GENERALI

Tipologia AOC Nuits-Saint-Georges

Zona produttiva Borgogna, Côte de Nuits, Nuits-Saint-Georges

Vitigno 100% Pinot Noir

Composizione del suolo Calcareo-argilloso

Vinificazione Selezione rigorosa dei grappoli. Fermentazione in vasca inox, con follature e rimontaggi adattati a ogni appellazione e a ogni annata al fine di estrarre colore e aromi.

Invecchiamento Affinamento tra i 14 e 18 mesi sulle fecce fini in botte di rovere francese.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Rosso rubino.

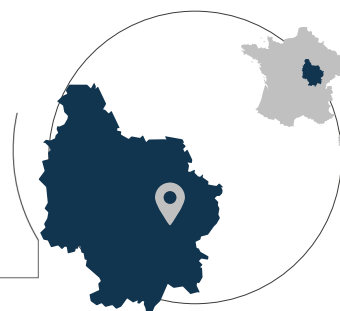
Profumo Note di peonia e ricordi di frutti rossi e prugna con un leggero sentore di vaniglia.

Sapore Complesso ed equilibrato con una struttura densa e profonda. Buona concentrazione e tannini ben integrati. Ottima persistenza.

Abbinamenti Da gustare con carni bianche o rosse, grigliate o arrosto, selvaggina e formaggi di ogni genere in particolare tutti i formaggi prodotti in Borgogna (Epoisses, Langres, Citeaux, Ami du Chambertin).



BEAUNE / BOURGOGNE



CHANSON
En Bourgogne depuis 1750

 ANNO DI FONDAZIONE | 1750

 VITIGNI | PINOT NOIR, CHARDONNAY

 ENOLOGO | JEAN PIERRE CONFURON



Chanson

CHARMES-CHAMBERTIN

NOTE GENERALI

Tipologia AOC Charmes-Chambertin Grand Cru

Zona produttiva Borgogna, Côte de Nuits, nella parte sud di Gevrey-Chambertin.

Vitigno 100% Pinot Noir

Composizione del suolo Calcareo, marne e ghiaie.

Vinificazione Selezione rigorosa dei grappoli. Fermentazione a grappolo intero.

Invecchiamento Affinamento tra i 14 e i 18 mesi in botte di rovere francese con un moderato uso di legni nuovi.

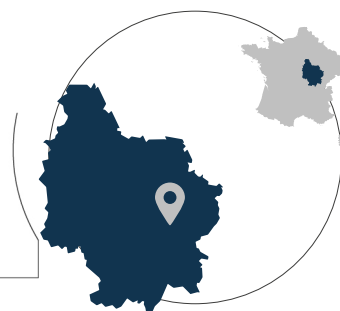
NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Rosso rubino brillante.

Profumo Note di petali di rosa unite a sentori intensi di amarena, lampone, spezie e vaniglia.

Sapore Vibrante e complesso, con una struttura profonda e tannini ben lavorati. Il legno è perfettamente integrato e il finale è lungo e improntato sul frutto.

Abbinamenti Si abbina perfettamente con carni rosse alla griglia o in salsa e tutti i formaggi, in particolare i formaggi locali come Epoisses o Citeaux.



BEAUNE / BOURGOGNE

CHANSON
En Bourgogne depuis 1750

ANNO DI FONDAZIONE | 1750

VITIGNI | PINOT NOIR, CHARDONNAY

ENOLOGO | JEAN PIERRE CONFURON

