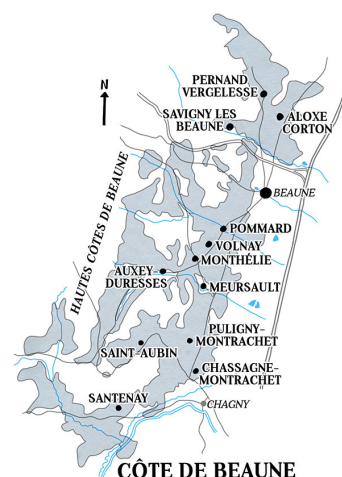


CHANSON

En Bourgogne depuis 1750



Saint-Aubin

Saint-Aubin Les Charmois

1^{er} Cru

2012

Cépage : Chardonnay

Sol : Argilo-calcaire

Localisation : Situé entre Chassagne Montrachet et Puligny Montrachet le village de Saint Aubin a sa place parmi les grands terroirs de vins blancs. "Les Charmois" sont situés dans la continuité des Premiers Crus de Chassagne Montrachet, en haut du coteau, ce qui confère au vin une minéralité exceptionnelle.

Le Millésime 2012 : Après un hiver très froid, un printemps froid et pluvieux, l'été mitigé et orageux a laissé la place dans la deuxième quinzaine d'août à un très beau temps associé à de fortes chaleurs. La récolte a eu lieu début septembre sous un soleil radieux. Il faut souligner que ces aléas climatiques ont entraîné des rendements très faibles. Cependant, des vinifications méticuleuses et un élevage soigné donnent des vins blancs d'une grande pureté aromatique. Élevage en fûts de chêne pendant 12 mois.

Dégustation : Belle couleur or brillant. Arômes très frais d'agrumes (pamplemousse), d'amande verte et de miel frais. Légère note vanillée. Complexe et bien structuré. Grande pureté aromatique. Tendu et précis. Belle définition minérale sur un boisé bien intégré. Fin de bouche longue et fraîche.

Accords mets et vins : Foie gras, fruits de mer, poissons en sauce, viandes blanches et certains fromages bourguignons (Cîteaux, amour de Nuits, époisses, délice de Pommard...).