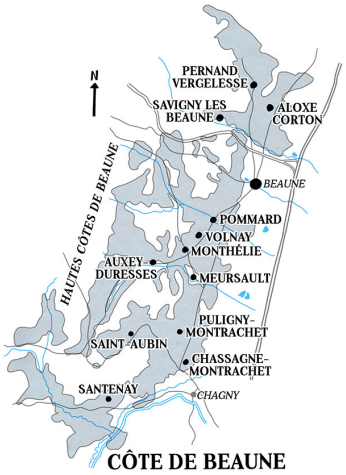
CHANSON

En Bourgogne depuis 1750



Beaune

Beaune Clos des Mouches Chardonnay
1er Cru 2018

Cépage : Chardonnay

Sol : Argilo-calcaire très caillouteux

Localisation : Au cœur de l'appellation Clos des Mouches Chanson est l'un des principaux propriétaires avec une parcelle de 4,3 hectares. Un terroir solaire qui bénéficie d'une situation idéale sur les coteaux du Mont Saint-Désiré orientés Sud-Est, en bordure des Premiers Crus de Pommard.

Le Millésime 2018 : Après un hiver et un mois de Mars très pluvieux, le printemps s'installa durablement en avril avec un premier épisode de chaleur. La douceur du mois de mai et du début juin favorisa par la suite une croissance fulgurante de la vigne. L'été fut chaud et marqué par plusieurs épisodes caniculaires, ce qui entraina une situation de sécheresse. Ces conditions climatiques eurent pour conséquence un début de récolte précoce, le 28 Août. Les vendanges se sont déroulées sous un soleil radieux. Vinification : après un pressurage doux, les vins sont vinifiés et élevés en fût de chêne dans nos caves du XVème siècle pour une durée allant de 12 à 14 mois, avec une proportion modérée de bois neuf.

Dégustation : Couleur or pâle. Fragrances florales (chèvrefeuille) sur des sur des parfums très frais de fruits à chair blanche rehaussés par une minéralité subtile. Bien structuré, complexe et élégant. Très belle définition sur une texture ciselée. Belle persistance en fin de bouche sur des notes d'agrumes mêlées d'épices.

Accords mets et vins : Foie gras, fruits de mer ainsi que certains fromages type Comté ou Citeaux