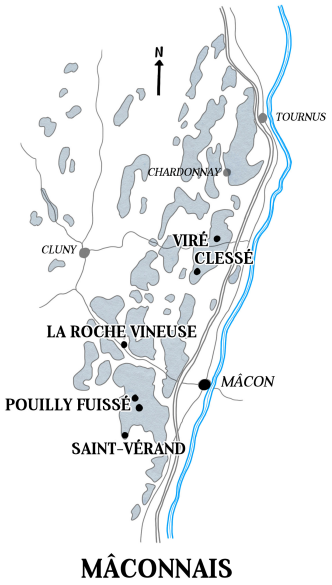
CHANSON

En Bourgogne depuis 1750



Mâcon

Mâcon Villages 2017

Cépage : Chardonnay

Sol : Argilo-calcaire

Localisation : Aire de production située entre Mâcon, Lugny et Tournus. Sud de la Bourgogne

Le Millésime 2017 : Après un hiver classique, le printemps s'installa en fanfare avec des températures très élevées. Un coup de froid début Avril ralentit la pousse de la vigne et le mois de mai se montra pluvieux. L'été fut chaud et ponctué d'épisodes caniculaires. Quelques orages fin Août apportèrent une pluie tout à fait bénéfique pour la vigne qui put ainsi continuer son cycle végétal normal. Les vendanges commencèrent le 6 septembre dans d'excellentes conditions avec un état sanitaire irréprochable. Les vins blancs sont précis et équilibrés sur des notes d'agrumes.

Dégustation : Couleur or très pâle. Fragrances florales sur des notes très fraîches d'agrumes sur une pointe de minéralité. Vin bien équilibré et bien structuré. Minéralité bien construite. Fin de bouche tout en fraîcheur.

Accords mets et vins : Charcuteries, poissons et toute une gamme de fromages doux.