

CHANSON

En Bourgogne depuis 1750

Bourgogne

Bourgogne Chardonnay Réserve du Bastion 2018



Cépage : Chardonnay

Sol : Argilo-calcaire

Localisation : Côte Chalonnaise, Côte d'Or et plus spécifiquement Côte de Beaune avec une petite partie de la récolte de jeunes vignes du Domaine.

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 entraîna 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. Notes florales très fraîches sur arômes de fruits exotiques. Minéralité subtile. Vin bien équilibré, précis et tendu. Belle expression minérale. Fin de bouche fraîche.

Accords mets et vins : Terrines, poissons, charcuteries ainsi que certains fromages de chèvre.