

CHANSON

En Bourgogne depuis 1750



Meursault

Meursault 2006



Cépage : Chardonnay

Sol : Argilo-calcaire

Localisation : Quatre parcelles sélectionnées auprès de vignerons de Meursault, réparties entre le haut du coteau plus fin et minéral, et les abords du village contribuant à la richesse et la densité.

Le Millésime 2006 : Après un début d'été en demi-teinte, très chaud en juillet et humide en Août, le temps ensoleillé s'est installé dès fin août et la récolte des Chardonnay a ainsi pu débuter mi Septembre dans de très bonnes conditions. Une sélection rigoureuse et un élevage très soigné associés à une belle acidité donnent aux vins blancs une très belle structure. Élevage en fûts de chêne pendant 8 mois.

Dégustation : Couleur pâle d'or. Nez tout en élégance sur des arômes de citron vert, de pamplemousse et de melon. La combinaison aromatique et la pointe d'acidité se fondent dans une belle harmonie. Belle fin de bouche complexe et généreuse.

Accords mets et vins : Foie gras, poissons grillés, viandes blanches et certains fromages (Epoisses, Roquefort et Munster).