

# CHANSON

En Bourgogne depuis 1750



## Meursault

### Meursault Perrières

1<sup>er</sup> Cru  
2008



**Cépage :** Chardonnay

**Sol :** Argilo-calcaire avec forte proportion de pierres

**Localisation :** Au Sud du village de Meursault à mi-coteau, sur un versant orienté à l'Est. Ce climat est un des plus célèbres de Meursault, combinant une grande richesse et une belle minéralité

**Le Millésime 2008 :** Après un début d'année classique suivi d'un été en demi-teinte, un vent froid s'est installé début septembre accompagné d'un soleil généreux, qui a permis de faire mûrir rapidement les raisins. La vendange s'est déroulée fin Septembre afin de récolter des raisins à pleine maturité. Un élevage soigné et des bâtonnages réguliers donne des vins blanc d'une belle acidité et dévoilant une grande pureté aromatique. Élevage en fûts de chêne pendant 17 mois.

**Dégustation :** Or pale brillant. Parfums de fleur de tilleul sur des arômes d'amande fraîche et de miel. Belle minéralité sur une note de vanille très discrète. Attaque énergique. Trame serrée, dense. Belle profondeur. Arômes très purs. Très belle définition. Fin de bouche minérale et longue.

**Accords mets et vins :** Homard, fruits de mer, viandes blanches et certains fromages (Reblochon, Cantal).