

CHANSON

En Bourgogne depuis 1750

Bourgogne

Bourgogne Chardonnay Réserve du Bastion 2017



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 2017 : Après un hiver classique, le printemps s'installa en fanfare avec des températures très élevées. Un coup de froid début Avril ralentit la progression 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 des fruits irréprochable. Les vins blancs sont précis et bien équilibrés sur une belle expression du fruit.

Dégustation : Couleur or très pâle. Notes très fraîches de fleur de tilleul sur arômes de zestes de citron. Minéralité subtile. Vin bien équilibré sur une bonne énergie. Belle expression minérale. Tendru et précis sur une acidité bien intégrée. Fin de bouche fraîche.

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