

CHANSON

En Bourgogne depuis 1750



Meursault

Meursault 2014



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 2014 : Après un hiver long, le printemps pluvieux a laissé la place en juillet à un bel été chaud et ensoleillé mais ponctué d'orages de grêle très violents. Les vendanges se sont déroulées fin Septembre sous un beau soleil. Les récoltes ont cependant été largement impactées par ces aléas climatiques mais la qualité est au rendez-vous avec des vins blancs d'une grande pureté aromatique, avec une belle tension, des notes d'agrumes et une belle acidité. Élevage en fûts de chêne pendant 14 mois.

Dégustation : Or pâle. Arômes très frais de citron, de zeste de citron sur des notes vanillées. Complexe et bien construit. Belle acidité sur une structure ferme. Très stylé. Dense et pure. Belle persistance.

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