

CHANSON

En Bourgogne depuis 1750



Chassagne-Montrachet

Chassagne-Montrachet Chardonnay 2013



Cépage : Chardonnay

Sol : Argilo-calcaire

Localisation : Trois parcelles sélectionnées auprès de vignerons de Chassagne Montrachet, situées au cœur du Village, en limite des Premiers Crus et idéalement orientées Sud, Sud Est.

Le Millésime 2013 : 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 12 mois.

Dégustation : Couleur or pâle. Fragrances florales sur des fruits jaunes et d'amande. Belle note vanillée. Bien structuré et complexe. Précis et tendu sur une belle matière. Belle pureté aromatique. Fin de bouche longue et minérale.

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