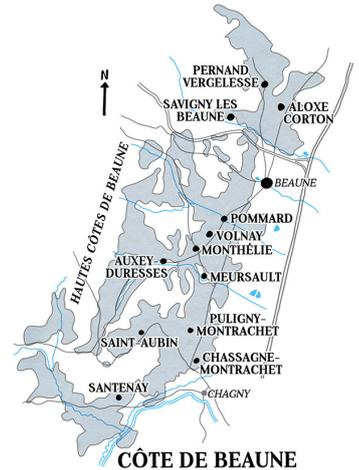


CHANSON

En Bourgogne depuis 1750



Beaune

Beaune Clos des Mouches Chardonnay 1^{er} Cru 2016



Cépage : Chardonnay

Sol : Argiles limono-sableuses, plus caillouteuses sur le haut de la parcelle.

Localisation : Au cœur de l'appellation Clos des Mouches Chanson est l'un des principaux propriétaires avec une parcelle de 4,3 hectares dont 2.2 ha sont plantés en Chardonnay. Un terroir solaire qui bénéficie d'une situation idéale sur les coteaux du Mont Saint-Désiré orientés Sud-Est, en bordure des Premiers Crus de Pommard.

Le Millésime 2016 : Après un hiver doux et un épisode de gel marqué fin avril, le temps s'est montré plus clément mais un peu pluvieux sur la fin de printemps, ce qui a entraîné une floraison plus tardive. Un été chaud et sec a pris le relais et les vendanges ont commencé fin septembre sous un beau soleil. Vinification : après un pressurage doux, les vins sont vinifiés et élevés en fût de chêne dans nos caves du XV^{ème} siècle pour une durée allant de 12 à 14 mois, avec une proportion modérée de bois neuf (25%)

Dégustation : Couleur or pâle. Fragrances florales de tilleul sur des parfums d'agrumes rehaussés par une minéralité subtile. Charnu, ample et sur une belle texture. Beaucoup de profondeur et une légère pointe saline en fin de bouche.

Accords mets et vins : Foie gras, homard, langouste, volaille en sauce à la crème et aux morilles, poulet à la "Gaston Gérard" ainsi que certains fromages type Comté ou Citeaux.