

CHANSON

En Bourgogne depuis 1750



Chablis

Chablis Valmur Grand Cru 2015



Cépage : Chardonnay

Sol : Kimméridgien

Localisation : Le climat "Valmur" se situe au cœur des Grands Crus de Chablis. La parcelle couvre 13.20 ha. Les vignes sélectionnées par Chanson sont idéalement situées au cœur de la parcelle. Elles bénéficient ainsi des qualités minérales très particulières de ce climat.

Le Millésime 2015 : Des conditions climatiques idéales : un début d'année froid et un printemps doux qui ont laissé la place à un été généreux en soleil et en chaleur marqué par un différentiel important entre les températures diurnes et nocturnes. Une climatologie parfaite qui a permis aux raisins d'atteindre un niveau de maturité optimale. Les vendanges ont commencé début septembre sous un beau soleil. Vinification : après un pressurage doux, les vins sont vinifiés et élevés en fût de chêne dans nos caves du XVème siècle pour une durée allant de 10 à 14 mois, avec une proportion modérée de bois neuf.

Dégustation : Or clair. Fragrances florales sur des arômes très frais d'agrumes et de fruits à chair blanche (poire). Légère pointe iodée. Bien équilibré, concentré et précis. Belle expression minérale. Finale fraîche sur des notes salines.

Accords mets et vins : Foie gras, crustacés, poissons et viandes blanches ainsi que certains fromages de chèvre.