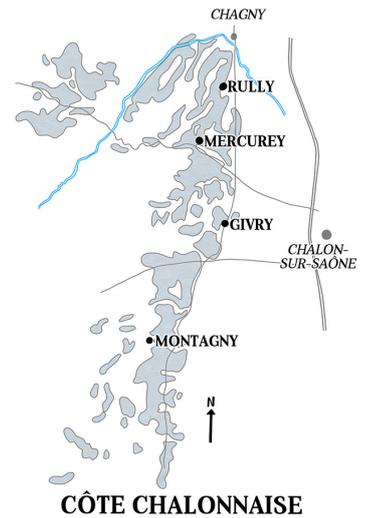


# CHANSON

En Bourgogne depuis 1750



## Montagny

### Montagny 1<sup>er</sup> Cru 2016



**Cépage** : Chardonnay

**Sol** : Argileux calcaire

**Localisation** : En Côte Chalonnaise, au sud de la Côte de Beaune, ce terroir de Premier Cru situé à mi-coteau de Montagny apporte fraîcheur et minéralité au Chardonnay.

**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, ce vin a été vinifié et élevé en fût de chêne (demi-muids) dans nos caves du XV<sup>ème</sup> siècle pour une durée de 9 mois, avec une proportion modérée de bois neuf

**Dégustation** : Couleur or pâle. Fragrances d'acacia sur des notes très fraîches d'agrumes mêlées d'une pointe de vanille. citronnées. Minéralité en filigrane. Bien-équilibré, précis et tendu sur une minéralité bien construite. Fin de bouche longue et tout en fraîcheur sur une note légèrement saline.

**Accords mets et vins** : Terrines, poissons, volailles, veau à la crème ainsi que certains fromages de chèvre.