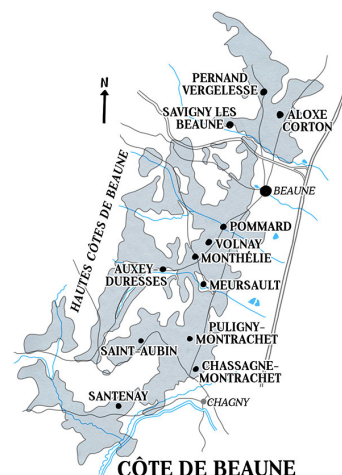


CHANSON

En Bourgogne depuis 1750



Chassagne-Montrachet

Chassagne-Montrachet Chardonnay 2016



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 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 XVème siècle pour une durée allant de 12 à 14 mois, avec une proportion modérée de bois neuf.

Dégustation : Couleur or pâle. Fragrances florales très fraîches sur des notes d'agrumes et de fruits à chair blanche sur une touche de minéralité. Bien structuré et complexe. Texture délicate et dense. Minéralité bien intégrée. Fin de bouche longue et fraîche sur une pointe légèrement saline.

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