

CHANSON

En Bourgogne depuis 1750



Montagny

Montagny

1^{er} Cru 2017



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 2017 : Après un hiver classique, le printemps s'installa en fanfare avec des températures très élevées. Un coup de froid début Avril ralentit la progression de la vigne et le mois de mai se montra pluvieux. L'été fut chaud et ponctué d'épisodes caniculaires. Quelques orages fin Août apportèrent une pluie tout à fait bénéfique pour la vigne qui put ainsi continuer son cycle végétal normal. Les vendanges commencèrent le 6 septembre dans d'excellentes conditions avec un état sanitaire irréprochable. 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 sur des notes très fraîches d'agrumes sur une minéralité en filigrane. Bien-équilibré. Fruit très pur sur une texture dense. Précis sur une fin de bouche tout en fraîcheur et légèrement pierreuse.

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