

# CHANSON

En Bourgogne depuis 1750



## Beaune

### Beaune Clos des Mouches Chardonnay 1<sup>er</sup> Cru 2017



**Cépage** : Chardonnay

**Sol** : Argilo-calcaire très caillouteux

**Localisation** : Au cœur de l'appellation Clos des Mouches Chanson est l'un des principaux propriétaires avec une parcelle de 4,3 hectares. 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 2017** : Après un hiver classique, le printemps s'installa en fanfare avec des températures très élevées. Un coup de froid début Avril ralentit la pousse 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 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 parfums très frais de fruits à chair blanche mêlés de notes d'agrumes et rehaussés par une minéralité subtile. Charnu et ample. Belle texture profonde et dense. Légère pointe minérale en fin de bouche. Score : 90/100 BURGHOUND

**Accords mets et vins** : Foie gras, fruits de mer ainsi que certains fromages type Comté ou Citeaux