

# CHANSON

En Bourgogne depuis 1750



# Chassagne-Montrachet

## Chassagne-Montrachet Les Chenevottes

1<sup>er</sup> Cru 2018



**Cépage** : Chardonnay

**Sol** : Argilo-calcaire - sur la pierre de Chassagne

**Localisation** : Une parcelle d'exception de 2 Ha située à proximité immédiate du célèbre Montrachet, un sol à dominante argilo-calcaire, sur la fameuse pierre de Chassagne. Exposition plein Est, au débouché de la route de Saint Aubin, bénéficiant d'air frais conférant au vin une grande pureté et une grande fraîcheur aromatique.

**Le Millésime 2018** : Après un hiver très pluvieux suivi d'un épisode de forte chaleur en Avril, qui fut relayé par une période très froide en mai, la chaleur s'installa durablement sur la Bourgogne à compter de Juin. Elle fut d'ailleurs ponctuée d'épisodes caniculaires entraînant parfois un manque d'eau que les sols argileux par leur composition compensèrent dans de nombreuses parcelles. Les vendanges commencèrent dans les tous derniers jours d'Août et les raisins récoltés présentaient un très bel état sanitaire. Les vendanges commencèrent dans les tous derniers jours d'Août et les raisins récoltés présentaient un très bel état sanitaire. Vinification : après un pressurage doux, les vins sont vinifiés et élevés dans nos caves du XV<sup>ème</sup> siècle pour une durée allant de 12 à 14 mois. Les vins blancs sont frais et tendus sur un beau fruit.

**Dégustation** : Belle couleur or blanc. Nez complexe et élégant de fruits à chair blanche bien mûrs sur des notes de cire d'abeille et vanille. Bouche tendue et fraîche sur une structure bien

dimensionnée. Finale précise conduite par une belle minéralité.

**Accords mets et vins :** Foie gras, fruits de mer, poissons grillés ou en sauce, fromages régionaux (Citeaux, Epoisses, certains fromages Brillat-Savarin) ainsi que certains fromages de chèvres.