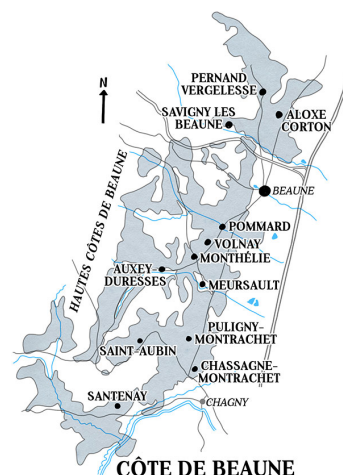


CHANSON

En Bourgogne depuis 1750



Puligny-Montrachet

Puligny-Montrachet Les Folatières 1^{er} Cru 2019



Cépage : Chardonnay

Sol : Marno-calcaire

Localisation : La parcelle de 0.3 ha est idéalement située à proximité des Grands Crus Chevalier Montrachet et Montrachet. Le sol très caillouteux confère au vin une minéralité délicate et permet ainsi au Chardonnay de restituer toute sa typicité. L'orientation Sud/Est de la parcelle est idéale.

Le Millésime 2019 : Après un hiver doux, le printemps prit le relai avec des variations de températures marquées et des pluies abondantes. La conséquence : beaucoup de millerandage (petites baies). Dans la foulée l'été fut marqué par plusieurs épisodes caniculaires ponctués de quelques orages qui apportèrent un peu d'eau. Les vendanges débutèrent mi septembre sous un soleil radieux. Vinification : après un pressurage doux, les vins sont vinifiés puis élevés en fût de chêne pour une période de 12 à 14 mois dans notre Bastion du XV^{ème} siècle avec une proportion modérée de fûts neufs. Les blancs se révèlent très équilibrés, élégants sur des notes de fruits à chair blanche.

Dégustation : Belle couleur or pâle. Parfums de fleur d'acacia sur des arômes de fruits à chair blanche (pomme, poire) et d'épices. Minéralité en filigrane. Complexe, ample et bien équilibré. Belle texture dense et profonde. Boisé subtil. Grande persistance tout en élégance.

Accords mets et vins : Foie gras, fruits de mer, poissons ainsi que certains fromages (à pâte dense tel qu'un vieux Comté ou à pâte molle comme un Citeaux).