

CHANSON

En Bourgogne depuis 1750



Meursault

Meursault Perrières

1^{er} Cru

2019



Cépage : Chardonnay

Sol : Argilo-calcaire avec une forte proportion de pierres.

Localisation : Au Sud du village de Meursault à mi-coteau, sur un versant orienté à l'Est. Ce climat est un des plus célèbres de Meursault, combinant une grande richesse et une belle minéralité

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 : Or pâle. Fragrances florales sur des arômes de fruits à chair blanche mêlés d'épices. Complexe et bien structuré. Texture profonde et dense. Fin de bouche tout en élégance.

Accords mets et vins : Homard, langoustine, noix de Saint Jacques, bar grillé, viandes blanches et certains fromages (Reblochon, Cantal).