

CHANSON

En Bourgogne depuis 1750



Puligny-Montrachet

Puligny-Montrachet 2019

Cépage : Chardonnay

Sol : Argilo-calcaire

Localisation : Au Sud de la Côte de la Beaune, les terroirs de Puligny-Montrachet produisent beaucoup des plus grands vins blancs de Bourgogne, parmi lesquels le Grand Cru Montrachet. Les raisins vinifiés par Chanson sont issus de très belles parcelles en coteau.

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 par marqué par plusieurs épisodes caniculaires ponctués de quelques orages qui apportèrent un peu d'eau. Les vendanges débutèrent mi septembre sous un soleil radieux. 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 XVème 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 exotiques et de fruits à chair blanche. Légère pointe vanillée mêlée d'épices. Complexe et bien construit. Texture précise. Belle longueur tout en élégance.

Accords mets et vins : Crustacés, poissons, fromages à pâte cuite ainsi que certains fromages de chèvre.