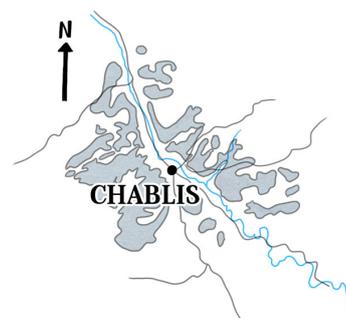


CHANSON

En Bourgogne depuis 1750



Chablis

Chablis Montmains

1^{er} Cru 2019



Cépage : Chardonnay

Sol : Calcaire

Localisation : Au Nord de la Bourgogne. Le Premier Cru Montmains se situe au sud de la commune de Chablis. Deux parcelles particulièrement bien exposées en coteaux ont été sélectionnées pour ce Premier Cru, l'un des plus célèbres de Chablis.

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. Après un pressurage doux, les vins sont vinifiés puis élevés en fût de chêne pour une période de 10 à 12 mois dans notre Bastion du XVème siècle.

Dégustation : Belle couleur or. Arômes très frais d'agrumes et de pomme rehaussés par une pointe de minéralité. Bien structuré et complexe. Texture précise. Fin de bouche sur des touches d'agrumes.

Accords mets et vins : Pâté Chaud, coquilles Saint Jacques, turbot, poularde à la crème ainsi que certains fromages de chèvre.