

CHANSON

En Bourgogne depuis 1750



Chablis

Chablis Montmains

1^{er} Cru 2021



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 2021 : Après un hiver marqué par des variations importantes de température et un début de printemps aux couleurs de l'été, un gel de très forte intensité touche l'ensemble de la Bourgogne. Les mois se succèdent entre périodes pluvieuses et fortes températures. L'été enchaîne les épisodes de chaleur et d'humidité et la fin août est marquée par l'arrivée de températures fraîches et automnales. Le soleil prend le dessus mi septembre au lancement des vendanges qui se dérouleront sous un beau soleil. Les vins blancs sont élégants sur des notes florales et bien équilibrés à la dégustation.

Dégustation : Belle couleur or pâle. Fragrances florales sur des arômes très frais de fruits à chair blanche et d'agrumes. Bien équilibré et complexe. Textue précise et tendue sur une acidité bien intégrée. Fin de bouche rafraîchissante sur une note légèrement saline.

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