

CHANSON

En Bourgogne depuis 1750

Bourgogne

Bourgogne Chardonnay Réserve du Bastion 2021



Cépage : Chardonnay

Sol : Argilo-calcaire

Localisation : Côte Chalonnaise, Côte d'Or et plus spécifiquement Côte de Beaune avec une petite partie de la récolte de jeunes vignes du Domaine.

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 : Couleur or très pâle. Notes florales sur arômes de fruits à chair blanche et d'amande soulignés par une touche minérale. Vin bien équilibré et précis. Acidité bien intégrée. Belle tension. Fin de bouche rafraîchissante.

Accords mets et vins : Terrines, poissons, charcuteries ainsi que certains fromages de chèvre.