

CHANSON

En Bourgogne depuis 1750



Chassagne-Montrachet

Chassagne-Montrachet Les Chenevottes

1^{er} Cru 2021



Cépage : Chardonnay

Sol : Argiles mêlées de limons. Sol légèrement caillouteux.

Localisation : Une parcelle d'exception de 2 Ha située à proximité immédiate du célèbre Grand Cru Montrachet. Exposition plein Sud, au débouché de la route de Saint Aubin, bénéficiant d'air frais conférant au vin une grande pureté et une grande fraîcheur aromatique.

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. Fragrances florales (acacia) sur des parfums de fruits exotiques, de notes toastées et une pointe de vanille. Bien cuit et équilibré. Précis, tendu sur une acidité bien intégrée. Texture dense et souple. Fin de bouche longue tout en finesse sur une belle minéralité. Scores : 93/100 The World of Fine Wine - 16/20 Jancis Robinson - 91-94/100 Burghound

Accords mets et vins : Foie gras, fruits de mer, poissons grillés ou

en sauce, volaille, fromages régionaux (Citeaux, Epoisses) ainsi qu'un vieux Comté.