

CHANSON

En Bourgogne depuis 1750



Beaune

Beaune Clos des Mouches Chardonnay 1^{er} Cru 2021



Cépage : Chardonnay

Sol : Argiles limono-sableuses, plus caillouteuses sur le haut de la parcelle.

Localisation : Au cœur de l'appellation Clos des Mouches Chanson est l'un des principaux propriétaires avec une parcelle de 4,3 hectares dont 2.2 ha sont plantés en Chardonnay. Un terroir solaire qui bénéficie d'une situation idéale sur les coteaux du Mont Saint-Désiré orientés Sud-Est, en bordure des Premiers Crus de Pommard.

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 notes d'agrumes et d'amande verte mêlées de vanille. Bien équilibré sur une bonne tension. La texture est précise et profonde. Fin de bouche longue et généreuse sur une pointe de minéralité. Score : 93/100 The World of Fine Wines - 90-93/100 Burghound

Accords mets et vins : Foie gras, fruits de mer, noix de Saint Jacques juste poêlées, volailles à la crème et aux morilles, poissons grillés ou en sauce, fromages régionaux (Citeaux, Epoisses ainsi qu'un

vieux Comté).