

CHANSON

En Bourgogne depuis 1750



Chablis

Chablis 2022



Cépage : Chardonnay

Sol : Calcaire

Localisation : Sélection parcellaire sur des coteaux très bien exposés au Sud du village de Chablis.

Le Millésime 2022 : Après un hiver marqué par des variations de températures entre Janvier et Février, le printemps démarra en douceur. Fraîcheur et chaleur se succédèrent entre avril et mai avec un déficit de pluie important et qui ne put être compensé par les orages de juin. L'été fut marqué par plusieurs épisodes caniculaires assez longs et l'arrivée des orages fin Août eut un effet très bénéfique avant le début de la récolte. Chez Chanson, les vendanges ont débuté le 30 Août pour se terminer le 13 Septembre. Le millésime 2022 a été très généreux en volume et la qualité est au rendez-vous également avec des vins blancs bien équilibrés, précis et tout en fraîcheur.

Dégustation : Couleur or pâle. Fragrances de fleur blanche (aubépine) sur des notes d'agrumes. Légère pointe minérale. Attaque tout en fraîcheur. Bien équilibré, tendu et précis. Fin de bouche fraîche et minérale.

Accords mets et vins : Terrines, poissons, volailles, veau à la crème ainsi que certains fromages de chèvre.