

CHANSON

En Bourgogne depuis 1750



Meursault

Meursault 2022



Cépage : Chardonnay

Sol : Argilo-calcaire

Localisation : Quatre parcelles sélectionnées auprès de vignerons de Meursault, réparties entre le haut du coteau plus fin et minéral, et les abords du village contribuant à la richesse et la densité.

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 : Or pâle. Fragrances florales sur des arômes d'agrumes, de miel frais et d'épices, le tout souligné par une légère note minérale. Complexe et bien structuré. Texture dense et précise sur une acidité bien intégrée. Belle longueur tout en générosité.

Accords mets et vins : Foie gras, poissons grillés, viandes blanches et certains fromages (Epoisses, Roquefort et Munster).