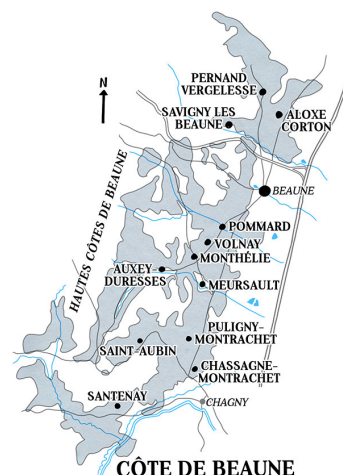


CHANSON

En Bourgogne depuis 1750



Beaune

Beaune Clos des Mouches Chardonnay 1^{er} Cru 2022



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 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 florales sur des arômes de fruits à chair blanche et jaune (pêche, abricot), de pain grillé sur une pointe minérale. Bien équilibré et bien structuré. Texture crémeuse. Boisé complexe. Fin de bouche longue et généreuse sur des notes légèrement épicées. Score : 95/100 Jasper Morris/Inside Burgundy - 16,5/20 Jancis Robinson

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).