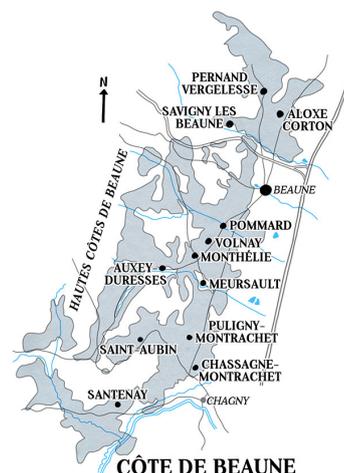


CHANSON

En Bourgogne depuis 1750



Monthélie

Monthélie 1^{er} Cru le Clos Gauthey 2022



Cépage : Pinot Noir

Sol : Argilo-calcaire

Localisation : Monthélie est un petit village à l'ouest de la colline qui abrite également le village de Volnay. Le Clos Gauthey est situé au coeur de l'appellation.

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 rouges généreux, bien équilibrés et qui révèlent un fruit extraordinairement gourmand.

Dégustation : Belle couleur rubis. Fragrances florales (roses) sur des arômes de petits fruits rouges (cerise) sur pointe de poivre et de vanille Bien équilibré et bien structuré. Texture élégante. Tannins bien intégrés sur un boisé délicat. Fin de bouche longue et raffinée sur des notes d'épices.

Accords mets et vins : Accords mets et vins : Fromages doux, viandes rôties, volailles en sauce.