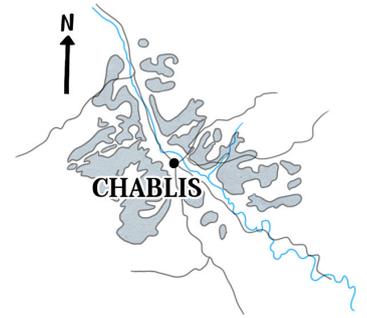


# CHANSON

En Bourgogne depuis 1750



## Chablis

### Chablis 2023

---



**Cépage** : Chardonnay

**Sol** : Calcaire

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

**Le Millésime 2023** : Après un hiver doux, le printemps instable en avril se stabilise en mai avec des températures plus douces voire chaudes qui favorisent un début de floraison assez précoce et sous les meilleurs auspices. Le printemps s'achève sur un déficit hydrique qui ne se comblera pas. Juillet et Août sont marqués par une alternance d'orages et de périodes très chaudes. Fin Août, des températures très élevées s'installent durablement et permettent aux grappes de parfaire leur maturité à l'approche de la récolte. Chez Chanson, les vendanges commencent au Domaine le 5 septembre sous un soleil radieux pour se terminer le 16 Septembre. Les vins blancs sont très expressifs sur des arômes de fruits à chair blanche et une belle structure.

**Dégustation** : Couleur or clair. Notes de fleurs blanches sur des parfums d'agrumes. Bien équilibré sur une structure ample et précise. Belle énergie. Légère pointe saline en fin de bouche.

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