

CHANSON

En Bourgogne depuis 1750



Meursault

Meursault 2023



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 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'orage 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 : Belle couleur or. Arômes intenses de fruits à chair jaune (abricot, nectarine jaune), de citron sur des notes grillées et toastées. Complexe et bien structuré. Texture charnue et généreuse. Boisé bien intégré. Belle longueur en fin de bouche sur des notes de pierre à fusil.

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