

CHANSON

En Bourgogne depuis 1750



Chassagne-Montrachet

Chassagne-Montrachet Chardonnay 2005



Cépage : Chardonnay

Sol : Argilo-calcaire

Localisation : Trois parcelles sélectionnées auprès de vignerons de Chassagne Montrachet, situées au cœur du Village, en limite des Premiers Crus et idéalement orientées Sud, Sud Est.

Le Millésime 2005 : Récolte dans la deuxième quinzaine de septembre après un été très chaud et sec et un début d'année à la climatologie idéale - hiver long et froid, printemps pluvieux et humide. Des conditions climatiques exceptionnelles pour un millésime exceptionnel. Une vendange très saine avec une belle maturité des raisins. Élevage en fûts pendant 14 mois

Dégustation : Belle couleur dorée. Fragrances florales sur des arômes d'amandes et de miel, le tout rehaussé par une belle minéralité et une note boisée tout en délicatesse. Bien structuré, complexe et concentré. Belle combinaison aromatique. Minéralité bien intégrée sur un boisé subtil. Belle persistance.

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