

CHANSON

En Bourgogne depuis 1750



Chassagne-Montrachet

Chassagne-Montrachet Chardonnay 2007



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 2007 : Après un printemps très précoce, suivi d'un début d'été en demi-teinte, un soleil généreux s'est installé durablement fin Août accompagné d'un vent du Nord frais favorisant ainsi la concentration des raisins. La vendange s'est déroulée en plein été indien dans la deuxième quinzaine de Septembre afin de récolter des raisins à pleine maturité. Un tri sélectif et un élevage méticuleux avec des bâtonnages réguliers ont permis de produire des vins blancs bien équilibrés, d'une grande pureté aromatique sur une belle acidité. Élevage en fûts de chêne pendant 12 mois.

Dégustation : Or pâle avec des reflets verts. Fragrances florales délicates mêlées de notes citronnées. Belle touche vanillée. Bien structuré, bien équilibré et généreux. Belle acidité. Minéralité en filigrane. Boisé délicat. Belle persistance.

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