

CHANSON

En Bourgogne depuis 1750



Chassagne-Montrachet

Chassagne-Montrachet Chardonnay 2009



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 2009 : Après un début d'année froid et neigeux, suivi d'un printemps très doux, un été chaud et ensoleillé s'est installé, entre-coupé de quelques épisodes pluvieux qui ont permis de donner à la terre la quantité d'eau nécessaire pour un millésime extraordinaire. Les vendanges se sont déroulées dans d'excellentes conditions. Élevage en fûts de chêne pendant 14 mois

Dégustation : Couleur or pâle. Parfums de fleurs blanches sur des notes de mangues et de noisettes. Belle note vanillée. Minéralité délicate. Généreux, complexe. Belle combinaison sur le fruit. Boisé délicat. Fin de bouche généreuse.

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