

CHANSON

En Bourgogne depuis 1750



Meursault

Meursault 2005



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 2005 : Récolte dans la première 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 de chêne pendant 13 mois.

Dégustation : Or pâle. Fragrances florales mêlées d'arômes d'agrumes et d'amandes fraîches sur une belle minéralité, le tout rehaussé par une note vanillée tout en délicatesse. Bien équilibré et concentré ; belle combinaison aromatique soulignée par un boisé harmonieux. Belle note minérale. Bonne persistance.

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