

# CHANSON

En Bourgogne depuis 1750



## Meursault

### Meursault Perrières

1<sup>er</sup> Cru  
2010



**Cépage :** Chardonnay

**Sol :** Argilo-calcaire avec une forte proportion de pierres.

**Localisation :** Au Sud du village de Meursault à mi-coteau, sur un versant orienté à l'Est. Ce climat est un des plus célèbres de Meursault, combinant une grande richesse et une belle minéralité

**Le Millésime 2010 :** Après un hiver très froid, un printemps mitigé, l'été entrecoupés d'épisodes de fraîcheur et de pluie a laissé la place début septembre à un véritable été indien lumineux et chaud, qui a permis d'accélérer la maturation des raisins. La récolte a eu lieu fin septembre sous un soleil radieux. Les vins blancs sont tendus sur une texture dense rehaussée par une minéralité soutenue et une très belle acidité. Élevage en fûts de chêne pendant 13 mois.

**Dégustation :** Belle couleur or pâle. Fragrances florales sur des notes de miel frais et de vanille. Volumineux, intense sur une belle concentration. Texture ciselée. Boisé subtil. Fin de bouche longue et tout en élégance.

**Accords mets et vins :** Homard, fruits de mer, viandes blanches et certains fromages (Reblochon, Cantal).