

# CHANSON

En Bourgogne depuis 1750



## Meursault

### Meursault Perrières

1<sup>er</sup> Cru  
2012



**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 2012 :** Après un hiver très froid, un printemps froid et pluvieux, l'été mitigé et orageux a laissé la place dans la deuxième quinzaine d'août à un très beau temps associé à de fortes chaleurs. La récolte a eu lieu début septembre sous un soleil radieux. Il faut souligner que ces aléas climatiques ont entraîné des rendements très faibles. Cependant, des vinifications méticuleuses et un élevage soigné donnent des vins blancs d'une grande pureté aromatique. Élevage en fûts de chêne pendant 12 mois.

**Dégustation :** Belle couleur or pâle. Fragrances florales sur des notes de pêche et de pomme sur une touche de vanille. Volumineux et intense. Texture ciselée et minéralité délicate. 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).