

CHANSON

En Bourgogne depuis 1750



Chablis

Chablis 2016



Cépage : Chardonnay

Sol : Calcaire

Localisation : Sélection parcellaire sur des coteaux très bien exposés au Sud du village de Chablis.

Le Millésime 2016 : Après un hiver doux, et un épisode de gèle marqué, le temps s'est montré plus clément mais un peu pluvieux sur la fin de printemps, ce qui a entraîné une floraison plus tardive. Un été chaud et sec a pris le relais et les vendanges ont commencé mi septembre sous un beau soleil. Les vins blancs sont précis et tendus.

Dégustation : Couleur or pâle. Notes florales délicates sur des arômes subtiles d'agrumes et une pointe minérale en filigrane. Précis et bien construit. Fruit très pur. Structure linéaire et tendue. Fin de bouche tout en fraîcheur.

Accords mets et vins : Terrines, poissons, volailles, veau à la crème ainsi que certains fromages de chèvre.