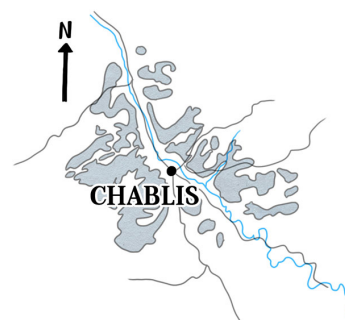


CHANSON

En Bourgogne depuis 1750



Chablis

Chablis Montmains

1^{er} Cru 2015



Cépage : Chardonnay

Sol : Calcaire

Localisation : Au Nord de la Bourgogne. Le Premier Cru Montmains se situe au sud de la commune de Chablis. Deux parcelles particulièrement bien exposées en coteaux ont été sélectionnées pour ce Premier Cru, l'un des plus célèbres de Chablis.

Le Millésime 2015 : Des conditions climatiques idéales : un début d'année froid et un printemps doux qui ont laissé la place à un été généreux en soleil et en chaleur marqué par un différentiel important entre les températures diurnes et nocturnes. Une climatologie parfaite qui a permis aux raisins d'atteindre un niveau de maturité optimale. Les vendanges ont commencé début septembre sous un beau soleil. Les vins blancs se révèlent d'une grande pureté aromatique sur des arômes floraux mêlés de notes de fruits à chair blanche ou de fruits exotiques. Élevage en fûts de chêne (demi-muids) pendant 9 mois.

Dégustation : Belle couleur or pâle. Arômes très frais de citron, d'iode et de poire bien mûre. Bien structuré et dense. Beau vibrato avec une acidité tout en subtilité. Fin de bouche fraîche sur une pointe minérale.

Accords mets et vins : Pâté Chaud, coquilles Saint Jacques, turbot, poularde à la crème ainsi que certains fromages de chèvre.