

CHANSON

En Bourgogne depuis 1750



Puligny-Montrachet

Puligny-Montrachet 2016



Cépage : Chardonnay

Sol : Argilo-calcaire

Localisation : Au Sud de la Côte de la Beaune, les terroirs de Puligny-Montrachet produisent beaucoup des plus grands vins blancs de Bourgogne, parmi lesquels le Grand Cru Montrachet. Les raisins vinifiés par Chanson sont issus de très belles parcelles en coteau.

Le Millésime 2016 : Après un hiver doux et un épisode de gel marqué fin avril, 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 fin septembre sous un beau soleil. Vinification : après un pressurage doux, ce vin a été vinifié et élevé en fût de chêne dans nos caves du XVème siècle pour une durée de 12 mois, avec une proportion modérée de bois neuf.

Dégustation : Or pâle. Fragrances de tilleul sur des parfums d'agrumes rehaussés par une belle touche de minéralité. Bien structuré et complexe. Belle texture ample. Beaucoup de précision. Note minérale subtile en fin de bouche.

Accords mets et vins : Crustacés, poissons, fromages à pâte cuite ainsi que certains fromages de chèvre.