

# CHANSON

En Bourgogne depuis 1750



## Chassagne-Montrachet

### Chassagne-Montrachet Les Chenevottes

1<sup>er</sup> Cru 2017



**Cépage :** Chardonnay

**Sol :** Argilo-calcaire - sur la pierre de Chassagne

**Localisation :** Une parcelle d'exception de 2 Ha située à proximité immédiate du célèbre Montrachet, un sol à dominante argilo-calcaire, sur la fameuse pierre de Chassagne. Exposition plein Est, au débouché de la route de Saint Aubin, bénéficiant d'air frais conférant au vin une grande pureté et une grande fraîcheur aromatique.

**Le Millésime 2017 :** Après un hiver classique, le printemps s'installa en fanfare avec des températures très élevées. Un coup de froid début Avril ralentit la progression de la vigne et le mois de mai se montra pluvieux. L'été fut chaud et ponctué d'épisodes caniculaires. Quelques orages fin Août apportèrent une pluie tout à fait bénéfique pour la vigne qui put ainsi continuer son cycle végétal normal. Les vendanges commencèrent le 6 septembre dans d'excellentes conditions avec un état sanitaire des fruits irréprochable. Vinification : après un pressurage doux, les vins sont vinifiés et élevés en fût de chêne dans nos caves du XV<sup>ème</sup> siècle pour une durée allant de 12 à 14 mois, avec une proportion modérée de bois neuf.

**Dégustation :** Belle couleur or blanc. Nez complexe et élégant de fruits à chair blanche bien mûrs sur des notes de cire d'abeille et vanille. Bouche tendue et fraîche sur une structure bien dimensionnée. Finale précise conduite par une belle minéralité.

**Accords mets et vins :** Foie gras, fruits de mer, poissons grillés ou en sauce ainsi que tous les fromages régionaux (Citeaux, Epoisses, certains fromages Brillat-Savarin) ainsi que certains fromages de

chèvres.