

CHANSON

En Bourgogne depuis 1750



Chassagne-Montrachet

Chassagne-Montrachet Les Chenevottes

1^{er} Cru 2018



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 2018 : Après un hiver et un mois de Mars très pluvieux, le printemps s'installa durablement en avril avec un premier épisode de chaleur. La douceur du mois de mai et du début juin favorisa par la suite une croissance fulgurante de la vigne. L'été fut chaud et marqué par plusieurs épisodes caniculaires, ce qui entraîna une situation de sécheresse. Ces conditions climatiques eurent pour conséquence un début de récolte précoce, le 28 Août. Les vendanges se sont déroulées sous un soleil radieux. Vinification : après un pressurage doux, les vins sont vinifiés et élevés en fût de chêne dans nos caves du XV^{ème} siècle pour une durée allant de 12 à 14 mois, avec une proportion modérée de bois neuf.

Dégustation : Belle couleur or blanc. Nez complexe sur des fragrances florales mêlées d'arômes d'agrumes sur des notes de cire. En bouche, bel équilibre sur une structure bien dimensionnée. Fin de bouche longue sur une pointe minérale.

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