

CHANSON

En Bourgogne depuis 1750



Puligny-Montrachet

Puligny-Montrachet 2018



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 2018 : Après un hiver très pluvieux suivi d'un épisode de forte chaleur en Avril, qui fut relayé par une période très froide en mai, la chaleur s'installa durablement sur la Bourgogne à compter de Juin. Elle fut d'ailleurs ponctuée d'épisodes caniculaires entraînant parfois un manque d'eau que les sols argileux par leur composition compensèrent dans de nombreuses parcelles. Les vendanges commencèrent dans les tous derniers jours d'Août et les raisins récoltés présentaient un très bel état sanitaire. Vinification : après un pressurage doux, les vins sont vinifiés et élevés dans nos caves du XVème siècle pour une durée allant de 12 à 14 mois. Les vins blancs sont frais et tendus sur un beau fruit.

Dégustation : Or pâle. Fragrances florales sur des arômes de fruits à chair blanche mêlés de zestes de citrons rehaussés par une belle touche minérale. Complexe et bien construit. Précis sur une texture dense. Belle persistance.

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