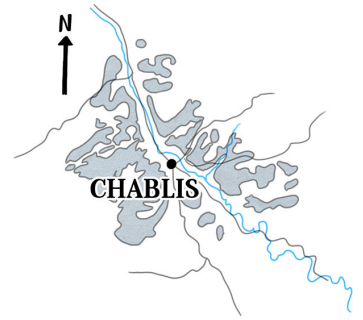


CHANSON

En Bourgogne depuis 1750



Chablis

Chablis Montée de Tonnerre

1^{er} Cru 2018

Cépage : Chardonnay

Sol : Argilo-calcaire, peu caillouteux.

Localisation : Au Nord de la Bourgogne. Le Premier Cru Montée de Tonnerre se situe au Nord Est de la commune de Chablis, à proximité des Grands Crus. Des parcelles particulièrement bien exposées en coteaux ont été sélectionnées pour ce vin qui se classe parmi les plus grands des Premiers Crus de Chablis

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 9 à 12 mois. Les vins blancs sont frais et tendus sur un beau fruit.

Dégustation : Couleur or pâle. Arômes d'agrumes mêlés de notes de pommes vertes et de miel sur une légère pointe minérale. Structuré et tendu. Texture serrée sur une pointe d'acidité. Finale minérale et légèrement saline.

Accords mets et vins : Terrines, poissons, coquilles Saint Jacques, volailles, veau à la crème ainsi que certains fromages de chèvre.