

CHANSON

En Bourgogne depuis 1750



Chablis

Chablis 2004



Cépage : Chardonnay

Sol : Calcaire

Localisation : Sélection parcelle sur des coteaux très bien exposés au Sud du village de Chablis.

Le Millésime 2004 : Récolte fin Septembre après un été frais et humide entrecoupé d'épisodes de temps très chaud. Une récolte qui a nécessité un tri sévère afin de ne conserver que les baies bien mûres et très saines.

Dégustation : Couleur jaune très pâle avec des reflets verts. Fragrances florales mêlées d'arômes de fougère rehaussés par une belle touche minérale. Vin friand, bien équilibré et bien structuré. Belle minéralité et bonne persistance.

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