

CHANSON

En Bourgogne depuis 1750



Chablis

Chablis 2008



Cépage : Chardonnay

Sol : Calcaire

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

Le Millésime 2008 : Après un début d'année classique suivi d'un été en demi-teinte, un vent froid s'est installé début septembre accompagné d'un soleil généreux, qui a permis de faire mûrir rapidement les raisins. La vendange s'est déroulée fin Septembre afin de récolter des raisins à pleine maturité. Un élevage soigné donne des vins blanc d'une belle acidité et dévoilant une grande pureté aromatique.

Dégustation : Belle couleur or pâle. Arômes très frais d'agrumes et de pomme verte sur une note légèrement minérale. Ferme, très pur. Linéaire, belle définition. Finale souple et minérale. Belle longueur.

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