

CHANSON

En Bourgogne depuis 1750



Chassagne-Montrachet

Chassagne-Montrachet Chardonnay 2008



Cépage : Chardonnay

Sol : Argilo-calcaire

Localisation : Trois parcelles sélectionnées auprès de vignerons de Chassagne Montrachet, situées au cœur du Village, en limite des Premiers Crus et idéalement orientées Sud, Sud Est.

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 et des bâtonnages réguliers donnent des vins blanc d'une belle acidité et dévoilant une grande pureté aromatique. Élevage en fûts de chêne pendant 13 mois.

Dégustation : Or pâle avec des reflets verts. Fragrances florales délicates mêlées de notes d'agrumes. Belle touche vanillée. Bien structuré et généreux. Belle acidité. Minéralité en filigrane. Boisé délicat. Belle persistance.

Accords mets et vins : Foie gras, poissons grillés, viandes blanches et certains fromages (Epoisses, Roquefort et Munster).