

CHANSON

En Bourgogne depuis 1750



Chassagne-Montrachet

Chassagne-Montrachet Chardonnay 2011



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 2011 : Après un hiver très froid, un printemps chaud et lumineux, l'été mitigé a laissé la place tout début septembre à un été indien chaud et lumineux. La récolte s'est déroulée mi septembre afin de récolter des raisins à pleine maturité. Des vinifications et un élevage soigné ont permis d'apprivoiser la belle acidité des Chardonnays. Élevage en fûts de chêne pendant 14 mois.

Dégustation : Couleur or pâle. Parfums de fleurs blanches sur des notes de fruits exotiques et d'épices. Belle note vanillée. Bien structuré et complexe. Belle présence en bouche. Beaucoup de matière. Belle pureté aromatique. Fin de bouche longue et généreuse.

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