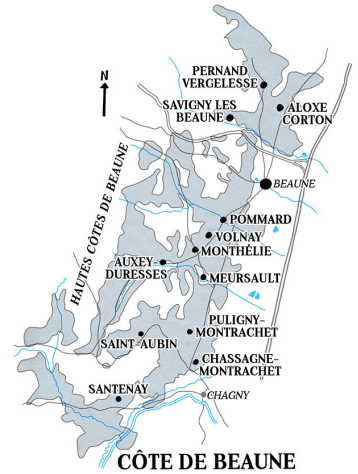


CHANSON

En Bourgogne depuis 1750



Chassagne-Montrachet

Chassagne-Montrachet Les Chenevottes

1^{er} Cru 2008



Cépage : Chardonnay

Sol : Argilo-calcaire - pierreux

Localisation : Une parcelle d'exception de 2 Ha située à proximité immédiate du célèbre Montrachet, un sol à dominante argilo-calcaire, sur la fameuse pierre de Chassagne. Des vignes à l'architecture particulière : petits blocs imbriqués les uns dans les autres. Exposition plein Est, au débouché de la route de Saint Aubin, bénéficiant d'air frais conférant au vin une grande pureté et une grande fraîcheur aromatique.

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 blancs d'une belle acidité et dévoilant une grande pureté aromatique. Élevage en fûts de chêne pendant 12 mois.

Dégustation : Belle couleur or pâle. Fragrances florales sur des notes citronnées très fraîches étayées par une minéralité subtile et une note vanillée tout en délicatesse. Ample et dense. Arômes très purs. Belle acidité et minéralité typique du terroir. Très belle définition. Boisé subtil. Vin salin et très long.

Accords mets et vins : Foie gras, fruits de mer ainsi que certains fromages (en particulier les fromages de chèvres).