

CHANSON

En Bourgogne depuis 1750



Chassagne-Montrachet

Chassagne-Montrachet Les Chenevottes

1^{er} Cru 2010



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 2010 : Après un hiver très froid, un printemps mitigé, l'été entrecoupé d'épisodes de fraîcheur et de pluie a laissé la place début septembre à un véritable été indien lumineux et chaud, qui a permis d'accélérer la maturation des raisins. La récolte a eu lieu fin septembre sous un soleil radieux. Les vins blancs sont tendus sur une texture dense rehaussée par une minéralité soutenue et une très belle acidité. Élevage en fûts de chêne pendant 12 mois.

Dégustation : Belle couleur or pâle. Arômes de fruits à noyau sur des notes de miel frais. Légère pointe minérale. Beau volume. Arômes très purs. Belle acidité et minéralité bien définie. Boisé subtil. Fin de bouche longue et rafraîchissante sur des notes délicatement minérales.

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