

# CHANSON

En Bourgogne depuis 1750



## Chassagne-Montrachet

### Chassagne-Montrachet Les Chenevottes

1<sup>er</sup> Cru 2012



**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 2012 :** Après un hiver très froid, un printemps froid et pluvieux, l'été mitigé et orageux a laissé la place dans la deuxième quinzaine d'Août à un très beau temps associé à de fortes chaleurs. La récolte a eu lieu début septembre sous un soleil radieux. Il faut souligner que ces aléas climatiques ont entraîné des rendements très faibles. Cependant, des vinifications méticuleuses et un élevage soigné donnent des vins blancs d'une grande pureté aromatique. Élevage en fûts de chêne.

**Dégustation :** Belle couleur or pâle. Fragrances florales sur des notes de pamplemousse, d'amande et de miel frais. Légère pointe minérale. Beau volume. Complexe et bien équilibré. Belle combinaison aromatique. Fin de bouche longue et intense.

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