

CHANSON

En Bourgogne depuis 1750



Beaune

Beaune Clos des Mouches Chardonnay 1^{er} Cru 2004



Cépage : Chardonnay issu de sélection clonale planté en 1986, 1990 et 1997.

Sol : Marno-calcaire, situé en haut de la colline du clos des Mouches au lieu-dit "Les Saint Désiré".

Localisation : Chanson est l'un des principaux propriétaires avec une parcelle de 4,5 hectares. Un terroir solaire qui bénéficie d'une situation idéale en haut de la colline du Clos des Mouches au lieu-dit "Les Saint Désiré". L'altimétrie élevée et les vents du Nord confèrent à ce terroir ses parfums floraux et miellés inimitables.

Le Millésime 2004 : Récolte fin Septembre après un été frais et humide entrecoupé d'épisodes de temps très chaud. Une récolte qui a nécessité un tri sévère afin de ne conserver que les baies bien mûres et très saines. Des rendements très contrôlés, une belle acidité et un élevage très soigné ont donné un grand millésime pour les vins blancs de Bourgogne. Élevage en fûts de chêne pendant 14 mois.

Dégustation : Couleur or pâle avec des reflets d'émeraude. Fragrances très fraîches de fleurs blanches (accacia) sur des arômes d'amande fraîche, d'agrumes soulignés par une belle minéralité et une note vanillée très subtile. Élégant, bien équilibré, belle complexité aromatique soulignée par une minéralité tout en finesse. Bien structuré, avec une belle persistance.

Accords mets et vins : Foie gras, poissons fins et crustacés ou écrevisses, il accompagne également à merveille les fromages à pâte cuite locaux.