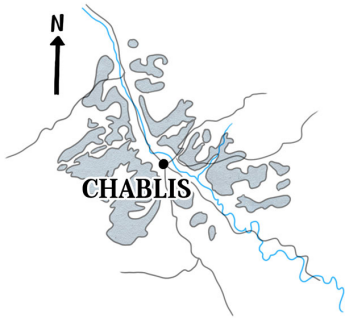
CHANSON

En Bourgogne depuis 1750



Chablis

Chablis Montée de Tonnerre
1er Cru 2017

Cépage : Chardonnay

Sol : Argilo-calcaire, peu caillouteux.

Localisation : Au Nord de la Bourgogne. Le Premier Cru Montée de Tonnerre se situe au Nord Est de la commune de Chablis, à proximité des Grands Crus. Des parcelles particulièrement bien exposées en coteaux ont été sélectionnées pour ce vin qui se classe parmi les plus grands des Premiers Crus de Chablis

Le Millésime 2017 : Après un hiver classique, le printemps s'installa en fanfare avec des températures très élevées. Un coup de froid début Avril ralentit la progression de la vigne et le mois de mai se montra pluvieux. L'été fut chaud et ponctué d'épisodes caniculaires. Quelques orages fin Août apportèrent une pluie tout à fait bénéfique pour la vigne qui put ainsi continuer son cycle végétal normal. Les vendanges commencèrent le 6 septembre dans d'excellentes conditions avec un état sanitaire irréprochable. Vinification : après un pressurage doux, les vins sont vinifiés et élevés en fûts de chêne (demi-muids) dans nos caves du XVème siècle pour une durée d'environ 10 mois, avec une proportion modérée de bois neuf.

Dégustation : Couleur or pâle. Arômes d'agrumes mêlés de notes florales et miellées sur une note légèrement iodée. Structuré et tendu. Texture très pure. Finale minérale et légèrement saline.

Accords mets et vins : Terrines, poissons, coquilles Saint Jacques, volailles, veau à la crème ainsi que certains fromages de chèvre.