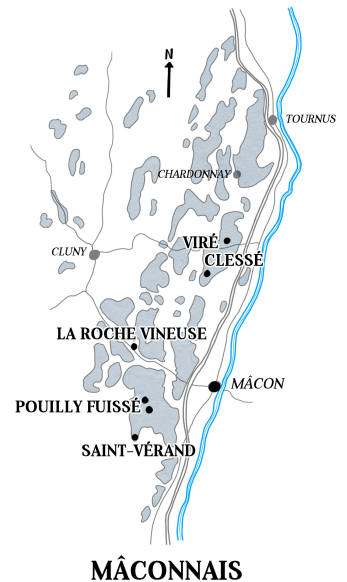


CHANSON

En Bourgogne depuis 1750



Mâcon

Mâcon Chardonnay 2013

Cépage : Chardonnay

Sol : Argilo-calcaire

Localisation : L'aire de production de cette appellation se situe au cœur du Mâconnais, à proximité immédiate du village de Chardonnay.

Le Millésime 2013 : Après un hiver long, le printemps pluvieux a laissé la place en juillet à un bel été chaud et ensoleillé mais ponctué d'orages de grêle très violents. Les vendanges se sont déroulées fin septembre sous un beau soleil. Les récoltes ont cependant été largement impactées par ces aléas climatiques mais la qualité est au rendez-vous avec des vins blancs d'une grande pureté aromatique, avec une belle tension, des notes d'agrumes et une belle acidité.

Dégustation : Couleur or pâle. Notes de fougère sur des arômes de citron jaune. Légère pointe minérale. Bien-équilibré et bien construit. Croquant sur une minéralité bien intégrée. Fin de bouche longue et tout en fraîcheur.

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