

CHANSON

En Bourgogne depuis 1750



Chassagne-Montrachet

Chassagne-Montrachet Les Chenevottes

1^{er} Cru 2013



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 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. Élevage en fûts de chêne pendant 11 mois.

Dégustation : Belle couleur or pâle. Arômes très frais de fruits à chair blanche sur des notes de tisane et d'épices très délicates. Généreux et bien structuré. Fruit très pur. Texture au grain fin. Fin de bouche longue et intense. Score : 90 - Burghound Juin 2015

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