

CHANSON

En Bourgogne depuis 1750



Chassagne-Montrachet

Chassagne-Montrachet Les Chenevottes

1^{er} Cru 2014



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. 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 2014 : Après un hiver humide et froid et un épisode de gel en avril, le printemps chaud et sec prit le relais. Des conditions idéales pour la floraison. L'été fut plus mitigé, ponctué d'averses. Début septembre, l'été indien prit ses quartiers pour parfaire la maturation des raisins. Les vendanges se sont déroulées fin septembre sous un beau soleil. 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 12 mois avec une proportion de bois neuf modérée..

Dégustation : Belle couleur or pâle. Arômes très frais de pêche blanche, de poire et de pomme sur des notes d'épices très délicates. Texture généreuse et puissante. Fin de bouche longue et intense.

Accords mets et vins : Foie gras, fruits de mer ainsi que certains fromages.