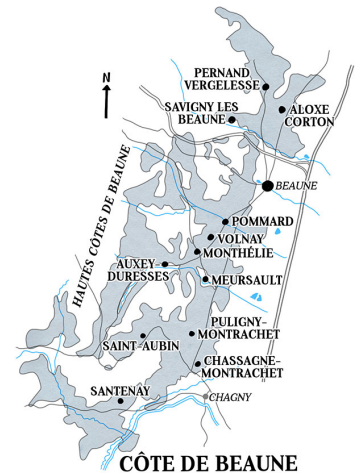


CHANSON

En Bourgogne depuis 1750



Chassagne-Montrachet

Chassagne-Montrachet Les Chenevottes

1^{er} Cru 2015



Cépage : Chardonnay

Sol : Argilo-calcaire - sur la pierre de Chassagne

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 2015 : Des conditions climatiques idéales : un début d'année froid et un printemps doux qui ont laissé la place à un été généreux en soleil et en chaleur marqué par un différentiel important entre les températures diurnes et nocturnes. Une climatologie parfaite qui a permis aux raisins d'atteindre un niveau de maturité optimale. Les vendanges ont commencé début septembre sous un beau soleil. Les vins blancs se révèlent d'une grande pureté aromatique sur des arômes floraux mêlés de notes de fruits exotiques. Élevage en fûts de chêne pendant 11 mois.

Dégustation : Belle couleur or blanc. Nez complexe de fleurs blanches, légèrement citronné. Bouche très tendue sur un large volume et une texture sapide. Finale de grande maturité très épicée, marquée par une grande fraîcheur en rétro-olfaction. Score : 93/100 BURGHOUND

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