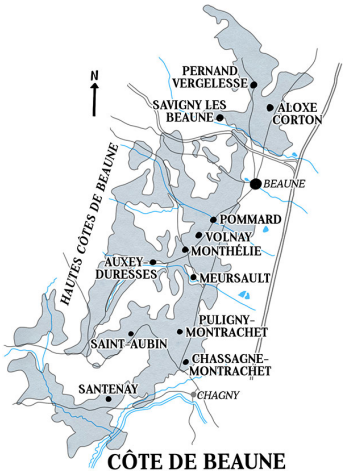
CHANSON

En Bourgogne depuis 1750



Meursault

Meursault 2016



Cépage : Chardonnay

Sol : Argilo-calcaire

Localisation : Quatre parcelles sélectionnées auprès de vignerons de Meursault, réparties entre le haut du coteau plus fin et minéral, et les abords du village contribuant à la richesse et la densité.

Le Millésime 2016 : Après un hiver doux et un épisode de gel marqué fin avril, le temps s'est montré plus clément mais un peu pluvieux sur la fin de printemps, ce qui a entrainé une floraison plus tardive. Un été chaud et sec a pris le relais et les vendanges ont commencé fin septembre sous un beau soleil. Vinification : après un pressurage doux, ce vin a été vinifié et élevé en fût de chêne dans nos caves du XVème siècle pour une durée de 12 mois, avec une proportion modérée de bois neuf.

Dégustation : Or pâle. Fragrances d'acacia sur des arômes très frais de zeste de citron mêlés de parfums de noisettes. Légère pointe de vanille. Vif, complexe et bien construit. Texture dense et précise. Fin de bouche longue et minérale.

Accords mets et vins : Foie gras, poissons grillés, viandes blanches et certains fromages (Epoisses, Roquefort et Munster).