

CHANSON

En Bourgogne depuis 1750



Chablis

Chablis 2018



Cépage : Chardonnay

Sol : Calcaire

Localisation : Sélection parcelle sur des coteaux très bien exposés au Sud du village de Chablis.

Le Millésime 2018 : Après un hiver très pluvieux suivi d'un épisode de forte chaleur en Avril, qui fut relayé par une période très froide en mai, la chaleur s'installa durablement sur la Bourgogne à compter de Juin. Elle fut d'ailleurs ponctuée d'épisodes caniculaires entraînant parfois un manque d'eau que les sols argileux par leur composition compensèrent dans de nombreuses parcelles. Les vendanges commencèrent dans les tous derniers jours d'Août et les raisins récoltés présentaient un très bel état sanitaire. Les vins blancs sont frais et tendus sur un beau fruit.

Dégustation : Couleur or pâle. Notes florales délicates sur des arômes subtiles d'agrumes mêlés de fruits exotiques. Minéralité en filigrane. Précis et tendu sur un fruit très pur. Fin de bouche tout en fraîcheur.

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