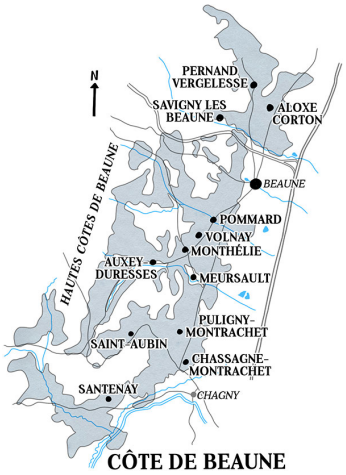
CHANSON

En Bourgogne depuis 1750



Meursault

Meursault Perrières
1er Cru
2017

Cépage : Chardonnay

Sol : Argilo-calcaire avec une forte proportion de pierres.

Localisation : Au Sud du village de Meursault à mi-coteau, sur un versant orienté à l'Est. Ce climat est un des plus célèbres de Meursault, combinant une une grande richesse et une belle minéralité

Le Millésime 2017 : Après un hiver classique, le printemps s'installa en fanfare avec des températures très élevées. Un coup de froid début Avril ralentit la pousse de la vigne et le mois de mai se montra pluvieux. L'été fut chaud et ponctué d'épisodes caniculaires. Quelques orages fin Août apportèrent une pluie bénéfique pour la vigne qui put ainsi continuer son cycle végétal normal. Les vendanges commencèrent le 6 septembre dans d'excellentes conditions avec un état sanitaire irréprochable. Vinification : après un pressurage doux, les vins sont vinifiés et élevés en fût de chêne dans nos caves du XVème siècle pour une durée allant de 12 à 14 mois, avec une proportion modérée de bois neuf.

Dégustation : Belle couleur or pâle. Fragrances florales sur des notes de noisette, de fruit à chair blanche mêlées d'épices. Attaque énergique. Complexe et bien structuré. Texture profonde. Belle longueur en fin de bouche avec des touches minérales.

Accords mets et vins : Homard, fruits de mer, viandes blanches et certains fromages (Reblochon, Cantal).