

CHANSON

En Bourgogne depuis 1750



Pernand-Vergelesse

Pernand-Vergelesse Les Caradeux 1^{er} Cru 2018



Cépage : Chardonnay

Sol : Argilo-calcaire et caillouteux

Localisation : Cette vigne de 1,90 hectares est idéalement située à mi-pente sur un coteau à proximité des vignes de Corton-Charlemagne. Elle possède la même géologie et se trouve à la même altitude que son illustre voisin, mais s'en différencie par son exposition Nord. En résumé : un terroir exceptionnel marqué par une intense minéralité.

Le Millésime 2018 : Après un hiver et un mois de Mars très pluvieux, le printemps s'installa durablement en avril avec un premier épisode de chaleur. La douceur du mois de mai et du début juin favorisa par la suite une croissance fulgurante de la vigne. L'été fut chaud et marqué par plusieurs épisodes caniculaires, ce qui entraîna une situation de sécheresse. Ces conditions climatiques eurent pour conséquence un début de récolte précoce, le 28 Août. Les vendanges se sont déroulées sous un soleil radieux. Vinification : après un pressurage doux, les vins sont vinifiés et élevés en fût de chêne dans nos caves du XV^{ème} siècle pour une durée allant de 12 à 14 mois, avec une proportion modérée de bois neuf. Les vins blancs sont équilibrés sur des notes de fruits exotiques et de fruits à chair blanche. L'emploi modéré de fûts neufs chez Chanson a permis de conserver le maximum de tension et de fraîcheur.

Dégustation : Robe or pâle. Arômes intenses et très frais de pomme verte sur une note minérale. En bouche, attaque fraîche relayée par une note légèrement épicée. Bien équilibré et complexe sur une texture dense et précise. Belle persistance sur une finale tendue.

Accords mets et vins : Crustacés, noix de saint jacques poêlées, turbot à la crème. Fromages régionaux (Epoisses, citeaux) et Comté.