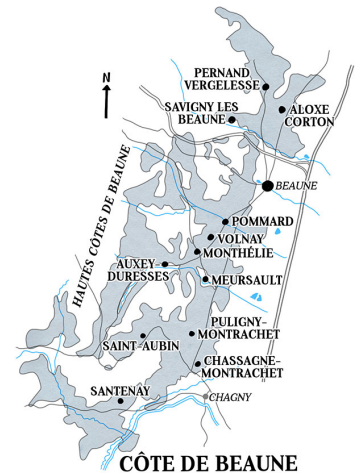


CHANSON

En Bourgogne depuis 1750



Meursault

Meursault Perrières

1^{er} Cru
2018



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 grande richesse et une belle minéralité

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 vendanges commencèrent dans les tous derniers jours d'Août et les raisins récoltés présentaient un très bel état sanitaire. Vinification : après un pressurage doux, les vins sont vinifiés et élevés dans nos caves du XV^{ème} siècle pour une durée allant de 12 à 14 mois. Les vins blancs sont frais et tendus sur un beau fruit.

Dégustation : Belle couleur or pâle. Fragrances florales sur des arômes de fruits exotiques et de fruits à chair blanche mêlés d'épices. Complexe et bien structuré. Texture profonde et dense. Belle longueur en fin de bouche sur une touche iodée. Score : 16 JANCIS ROBINSON 2020

Accords mets et vins : Homard, langoustine, noix de Saint Jacques, bar grillé, viandes blanches et certains fromages (Reblochon,

Cantal).