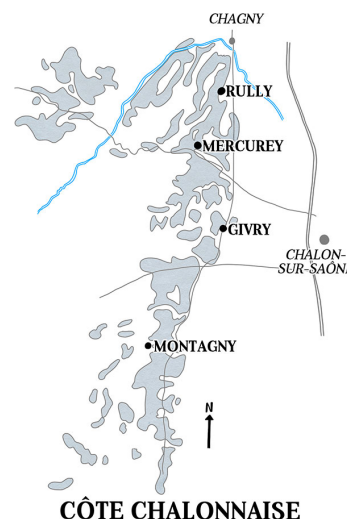


CHANSON

En Bourgogne depuis 1750



Montagny

Montagny 1^{er} Cru 2018



Cépage : Chardonnay

Sol : Argileux calcaire

Localisation : En Côte Chalonnaise, au sud de la Côte de Beaune, ce terroir de Premier Cru situé à mi-coteau de Montagny apporte fraîcheur et minéralité au Chardonnay.

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. Fragrances florales sur des notes très fraîches de fruits à chair blanche. Minéralité en filigrane. Bien-équilibré. Fruit très pur. Texture précise. Belle longueur en fin de bouche. SCORE : 90/100 WINE ENTHUSIAST / 90/100 GUIDE DES MEILLEURS VINS DE FRANCE

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