

# CHANSON

En Bourgogne depuis 1750



## Chassagne-Montrachet

### Chassagne-Montrachet Les Chenevottes

1<sup>er</sup> Cru 2011



**Cépage :** Chardonnay

**Sol :** Argilo-calcaire - pierreux

**Localisation :** Une parcelle d'exception de 2 Ha située à proximité immédiate du célèbre Montrachet, un sol à dominante argilo-calcaire, sur la fameuse pierre de Chassagne. Des vignes à l'architecture particulière : petits blocs imbriqués les uns dans les autres. Exposition plein Est, au débouché de la route de Saint Aubin, bénéficiant d'air frais conférant au vin une grande pureté et une grande fraîcheur aromatique.

**Le Millésime 2011 :** Après un hiver très froid, un printemps chaud et lumineux, l'été mitigé a laissé la place tout début septembre à un été indien chaud et lumineux. La récolte s'est déroulée mi septembre afin de récolter des raisins à pleine maturité. Des vinifications et un élevage soigné ont permis d'apprivoiser la belle acidité des Chardonnays. Élevage en fûts de chêne pendant 12 mois.

**Dégustation :** Belle couleur or pâle. Fragrances florales sur des notes de fruits exotiques mêlées de miel frais. Légère pointe minérale. Beau volume. Complexe et bien équilibré. Belle présence en bouche. Fin de bouche longue et intense. Guide des Meilleurs Vins de France - Revue du Vin de France : Note 15.5/20 Wine Spectator - Juin 2014 : Note 92/100

**Accords mets et vins :** Foie gras, fruits de mer ainsi que certains fromages (en particulier les fromages de chèvres).