

CHANSON

En Bourgogne depuis 1750

Bourgogne

Le Bourgogne Chardonnay 2017



Cépage : Chardonnay

Sol : Argilo-calcaire

Localisation : Côte Chalonnaise, Côte d'Or et plus spécifiquement Côte de Beaune avec une petite partie de la récolte de jeunes vignes du Domaine.

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 tout à fait 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 (demi-muids) dans nos caves du XVème siècle pour une durée allant de 12 à 14 mois, avec une proportion modérée de bois neuf.

Dégustation : Couleur or très pâle. Notes florales sur arômes d'agrumes soulignés par une touche de minéralité. Vin bien équilibré et précis. Acidité bien intégrée. Fin de bouche rafraîchissante sur des notes citronnées.

Accords mets et vins : Terrines, poissons, charcuteries ainsi que certains fromages de chèvre.