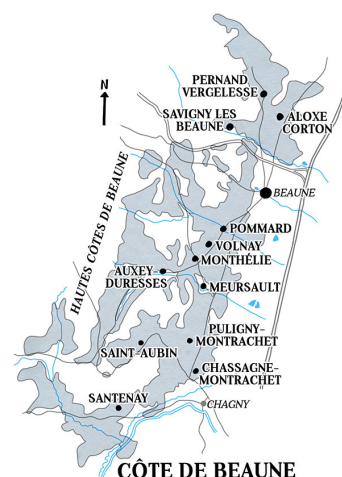


# CHANSON

En Bourgogne depuis 1750



## Meursault

### Meursault 2018



**Cépage** : Chardonnay

**Sol** : Argilo-calcaire

**Localisation** : Quatre parcelles sélectionnées auprès de vignerons de Meursault, réparties entre le haut du coteau plus fin et minéral, et les abords du village contribuant à la richesse et la densité.

**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 XVème siècle pour une durée allant de 12 à 14 mois, avec une proportion modérée de bois neuf.

**Dégustation** : Or pâle. Fragrances florales (acacia) sur des arômes très frais de fruits à chair blanche. Légère pointe de vanille. Complexe et bien construit. Texture dense et précise. Belle longueur en fin de bouche.

**Accords mets et vins** : Foie gras, poissons grillés, viandes blanches et certains fromages (Epoisses, Roquefort et Munster).