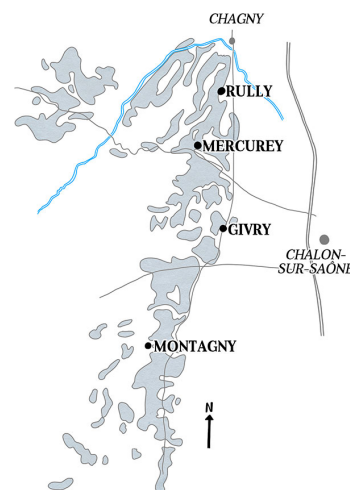


CHANSON

En Bourgogne depuis 1750



CÔTE CHALONNAISE

Montagny

Montagny

1^{er} Cru 2019



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 2019 : Après un hiver doux, le printemps prit le relai avec des variations de températures marquées et des pluies abondantes. La conséquence : beaucoup de millerandage (petites baies). Dans la foulée l'été fut marqué par plusieurs épisodes caniculaires ponctués de quelques orages qui apportèrent un peu d'eau. Les vendanges débutèrent mi septembre sous un soleil radieux. Vinification : après un pressurage doux, les vins sont vinifiés puis élevés en fût de chêne pour une période de 12 à 14 mois dans notre Bastion du XV^{ème} siècle avec une proportion modérée de fûts neufs. Les blancs se révèlent très équilibrés, élégants sur des notes de fruits à chair blanche.

Dégustation : Couleur or pâle. Fragrances florales sur des arômes intenses de fruits à chair blanche sur des notes de zestes de citron. Bien-équilibré et complexe. Belle longueur sur une légère note minérale en fin de bouche.

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