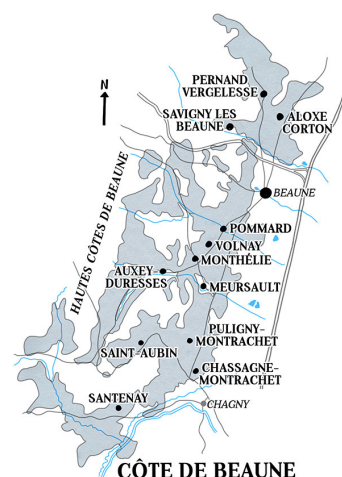


# CHANSON

En Bourgogne depuis 1750



## *Pernand-Vergelesses*

### Pernand-Vergelesses Les Caradeux 1<sup>er</sup> Cru 2020



**Cépage :** Chardonnay

**Sol :** Argilo-calcaire et caillouteux

**Localisation :** Cette vigne de 1,90 hectares est idéalement située à mi-pente sur un coteau à proximité des vignes de Corton-Charlemagne. Elle possède la même géologie et se trouve à la même altitude que son illustre voisin, mais s'en différencie par son exposition Nord. En résumé : un terroir exceptionnel marqué par une intense minéralité.

**Le Millésime 2020 :** .Après un hiver particulièrement doux, le printemps prit le relai avec des températures estivales en Mars et comme conséquence immédiate un débourrement précoce et une pousse de la vigne très soutenue. Mai débuta avec quelques gelées sans conséquence significative qui laissèrent rapidement la place à une belle douceur. Juin fut chaud avec quelques pluies et dans la foulée, l'été fut marqué par plusieurs épisodes caniculaires assez longs. Sur les parcelles composées de sols argileux, la vigne résista mieux au stress hydrique provoqué par les faibles cumuls d'eau entre Mars et Juin et par la sécheresse estivale. Les vendanges en Bourgogne commencèrent autour du 20 Août, une date historiquement précoce pour la région. Chez Chanson, elles débutèrent le 24 Août sous un soleil ardent. Les vins blancs du millésime 2020 sont pleins d'énergie et ciselés sur une très belle trame aromatique de fruits exotiques et de fruits à chair jaune sur des notes de pain grillé.

**Dégustation :** Robe or pâle. Notes grillées sur arômes d'agrumes. Bien équilibré et complexe. Structure précise. Très bel équilibre entre

la fraîcheur de Pernand et la maturité du millésime 2020. Belle persistance. Score : 16,5/20 Jancis Robinson - 90/100 Burghound

**Accords mets et vins :** Crustacés, noix de saint jacques poêlées, turbot à la crème. Fromages régionaux (Epoisses, citeaux) et Comté.