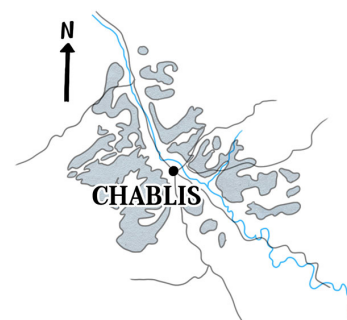


CHANSON

En Bourgogne depuis 1750



Chablis

Chablis 2006



Cépage : Chardonnay

Sol : Calcaire

Localisation : Sélection parcellaire sur des coteaux très bien exposés au Sud du village de Chablis.

Le Millésime 2006 : Après un début d'été en demi-teinte, très chaud en juillet et humide en Août, le temps ensoleillé s'est installé dès fin août et la récolte des Chardonnay a ainsi pu débuter mi Septembre dans de très bonnes conditions.

Dégustation : Couleur or pâle avec des reflets verts. Fragrances florales très fraîches sur des arômes d'agrumes et une minéralité bien intégrée. Belle structure, beaucoup de fraîcheur et de friand. Belle harmonie. Bonne persistance.

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