

CHANSON

En Bourgogne depuis 1750



Puligny-Montrachet

Puligny-Montrachet 2017

Cépage : Chardonnay

Sol : Argilo-calcaire

Localisation : Au Sud de la Côte de la Beaune, les terroirs de Puligny-Montrachet produisent beaucoup des plus grands vins blancs de Bourgogne, parmi lesquels le Grand Cru Montrachet. Les raisins vinifiés par Chanson sont issus de très belles parcelles en coteau.

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 progression 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 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 très fraîches sur des parfums d'agrumes et de pomme rehaussés par une belle touche minérale. Complexe sur une belle énergie. Précis sur une texture dense. Belle persistance tout en fraîcheur sur une pointe d'agrumes.

Accords mets et vins : Crustacés, poissons, fromages à pâte cuite ainsi que certains fromages de chèvre.