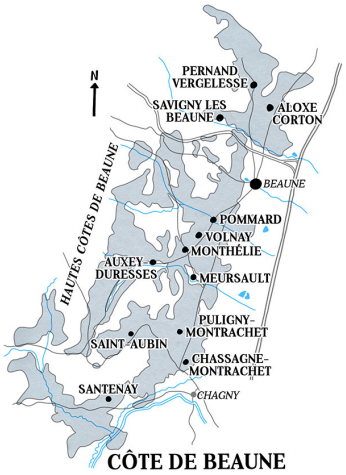
CHANSON

En Bourgogne depuis 1750



Meursault

Meursault Perrières
1er Cru
2016

Cépage : Chardonnay

Sol : Argilo-calcaire avec une forte proportion de pierres.

Localisation : Au Sud du village de Meursault à mi-coteau, sur un versant orienté à l'Est. Ce climat est un des plus célèbres de Meursault, combinant une une grande richesse et une belle minéralité

Le Millésime 2016 : Après un hiver doux et un épisode de gel marqué fin avril, le temps s'est montré plus clément mais un peu pluvieux sur la fin de printemps, ce qui a entrainé une floraison plus tardive. Un été chaud et sec a pris le relais et les vendanges ont commencé fin septembre sous un beau soleil. Vinification : après un pressurage doux, ce vin a été vinifié et élevé en fûts de chêne dans nos caves du XVème siècle pour une durée de 12 mois, avec une proportion modérée de bois neuf.

Dégustation : Belle couleur or pâle. Fragrances florales sur des notes d'agrumes et de fruit à chair blanche mêlées d'une touche vanillée. Complexe sur une texture dense et profonde. Boisé élégant. Belle longueur sur une pointe minérale. Scores : 92/100 BURGHOUND - 17/20 JANCIS ROBINSON

Accords mets et vins : Homard, fruits de mer, viandes blanches et certains fromages (Reblochon, Cantal).