

CHANSON

En Bourgogne depuis 1750



Chablis

Chablis 2021



Cépage : Chardonnay

Sol : Calcaire

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

Le Millésime 2021 : Après un hiver marqué par des variations importantes de température et un début de printemps aux couleurs de l'été, un gel de très forte intensité touche l'ensemble de la Bourgogne. Les mois se succèdent entre périodes pluvieuses et fortes températures. L'été enchaîne les épisodes de chaleur et d'humidité et la fin août est marquée par l'arrivée de températures fraîches et automnales. Le soleil prend le dessus mi septembre au lancement des vendanges qui se dérouleront sous un beau soleil. Les vins blancs sont élégants sur des notes florales et bien équilibrés à la dégustation.

Dégustation : Couleur or pâle. Arômes très frais de fruits à chair blanche sur des notes zestées rehaussées par une pointe minérale. Attaque franche. Bon équilibre sur une belle acidité. Précis et tendu sur une fin de bouche fraîche.

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