

CHANSON

En Bourgogne depuis 1750



Pernand- Vergelesse

Pernand-Vergelesse Chardonnay 2018



Cépage : Chardonnay

Sol : Argilo-calcaire

Localisation : Dans la partie nord de la Côte de Beaune, sur la commune de Pernand Vergelesse.

Le Millésime 2018 : Après un hiver et un mois de Mars très pluvieux, le printemps s'installa durablement en avril avec un premier épisode de chaleur. La douceur du mois de mai et du début juin favorisa par la suite une croissance fulgurante de la vigne. L'été fut chaud et marqué par plusieurs épisodes caniculaires, ce qui entraîna une situation de sécheresse. Ces conditions climatiques eurent pour conséquence un début de récolte précoce, le 28 Août. Les vendanges se sont déroulées sous un soleil radieux. 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. Les vins blancs sont équilibrés sur des notes de fruits exotiques et de fruits à chair blanche. L'emploi modéré de fûts neufs chez Chanson a permis de conserver le maximum de tension et de fraîcheur.

Dégustation : Belle couleur or. Arômes intenses et très frais de pomme et de fruits à chair blanche. Belle minéralité. Bien équilibré et complexe. Texture dense et précise. Finale tendue.

Accords mets et vins : Fruits de mer, poissons grillés et en sauce et certains fromages doux.