

CHANSON

En Bourgogne depuis 1750

Bourgogne

Bourgogne Chardonnay Réserve du Bastion 2020



Cépage : Chardonnay

Sol : Argilo-calcaire

Localisation : Côte Chalonnaise, Côte d'Or et plus spécifiquement Côte de Beaune avec une petite partie de la récolte de jeunes vignes du Domaine.

Le Millésime 2020 : Après un hiver particulièrement doux, le printemps prit le relai avec des températures estivales en Mars et comme conséquence immédiate un débourrement précoce et une pousse de la vigne très soutenue. Mai débuta avec quelques gelées sans conséquence significative qui laissèrent rapidement la place à une belle douceur. Juin fut chaud avec quelques pluies et dans la foulée, l'été fut marqué par plusieurs épisodes caniculaires assez longs. Sur les parcelles composées de sols argileux, la vigne résista mieux au stress hydrique provoqué par les faibles cumuls d'eau entre Mars et Juin et par la sécheresse estivale. Les vendanges en Bourgogne commencèrent autour du 20 Août, une date historiquement précoce pour la région.

Dégustation : Couleur or très pâle. Arômes de fruits à chair blanche (pomme) sur une pointe minérale. Bien-équilibré, précis et tendu. Fin de bouche tout en fraîcheur.

Accords mets et vins : Terrines, poissons, charcuteries ainsi que certains fromages de chèvre.