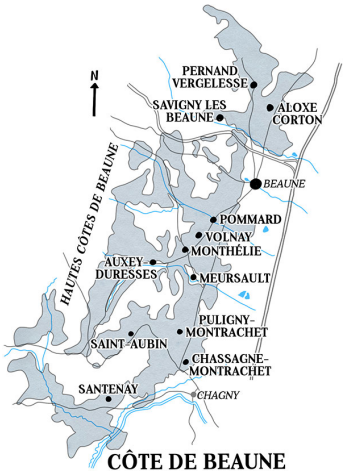
CHANSON

En Bourgogne depuis 1750



Meursault

Meursault 2021

Cépage : Chardonnay

Sol : Argilo-calcaire

Localisation : Quatre parcelles sélectionnées auprès de vignerons de Meursault, réparties entre le haut du coteau plus fin et minéral, et les abords du village contribuant à la richesse et la densité.

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 : Or pâle. Fragrances florales sur des arômes de fruits à chair blanche et d'amandes fraîches sur une pointe minérale. grumes rehaussés par des notes d'épices Complexe et bien structuré. Texture dense et serrée. Tendu et précis sur acidité bien intégrée. Belle longueur tout en générosité.

Accords mets et vins : Foie gras, poissons grillés, viandes blanches et certains fromages (Epoisses, Roquefort et Munster).