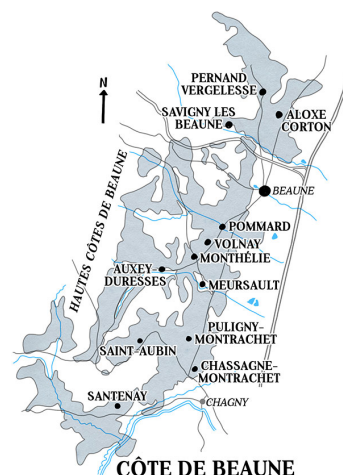


CHANSON

En Bourgogne depuis 1750



Chassagne-Montrachet

Chassagne-Montrachet Les Chenevottes

1^{er} Cru 2022



Cépage : Chardonnay

Sol : Argiles mêlées de limons. Sol légèrement caillouteux.

Localisation : Une parcelle d'exception de 2 Ha située à proximité immédiate du célèbre Grand Cru Montrachet. Exposition plein Sud, au débouché de la route de Saint Aubin, bénéficiant d'air frais conférant au vin une grande pureté et une grande fraîcheur aromatique.

Le Millésime 2022 : Après un hiver marqué par des variations de températures entre Janvier et Février, le printemps démarra en douceur. Fraîcheur et chaleur se succédèrent entre avril et mai avec un déficit de pluie important et qui ne put être compensé par les orages de juin. L'été fut marqué par plusieurs épisodes caniculaires assez longs et l'arrivée des orages fin Août eut un effet très bénéfique avant le début de la récolte. Chez Chanson, les vendanges ont débuté le 30 Août pour se terminer le 13 Septembre. Le millésime 2022 a été très généreux en volume et la qualité est au rendez-vous également avec des vins blancs bien équilibrés, précis et tout en fraîcheur.

Dégustation : Belle couleur or. Fragrances florales (acacia) sur des arômes intenses de fruits exotiques et d'abricot mêlés d'une note légèrement épicée. Bien équilibré et complexe. Texture fine et dense. Boisé bien construit. Fin de bouche ronde tout en raffinement sur une pointe minérale. Score : 93/100 Jasper Morris/Inside Burgundy - 16,5/20 Jancis Robinson

Accords mets et vins : Foie gras, fruits de mer, poissons grillés ou en sauce, volaille, fromages régionaux (Citeaux, Epoisses) ainsi qu'un vieux Comté.