

CHANSON

En Bourgogne depuis 1750



Chablis

Chablis 2015



Cépage : Chardonnay

Sol : Calcaire

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

Le Millésime 2015 : Des conditions climatiques idéales : un début d'année froid et un printemps doux qui ont laissé la place à un été généreux en soleil et en chaleur. Une climatologie parfaite qui permet aux raisins d'atteindre un niveau de maturité optimale. Les vendanges se sont déroulées mi septembre sous un beau soleil. Les vins blancs se révèlent d'une grande pureté aromatique sur des arômes floraux mêlés de notes de fruits exotiques.

Dégustation : Couleur or pâle. Notes florales délicates sur des arômes subtiles d'agrumes et une pointe minérale en filigrane. Précis et bien construit. Fruit très pur. Belle fraîcheur en fin de bouche.

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