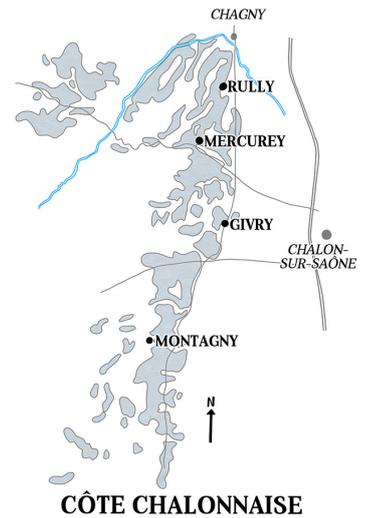


CHANSON

En Bourgogne depuis 1750



Mercurey

Mercurey 1^{er} Cru le Clos l'Evêque 2022



Cépage : Pinot Noir

Sol : Marl and limestone

Localisation : Au coeur de la Côte Chalonnaise. Le Clos l'Evêque, orienté est l'un des premiers crus les plus célèbres de Mercurey. Au XVI^e siècle, les évêques de Chalon profitaient de l'exploitation entière de la parcelle dont les vins étaient réservés à leurs plus nobles invités. Le climat est orienté est, sud-est.

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 rouges généreux, bien équilibrés et qui révèlent un fruit extraordinairement gourmand.

Dégustation : Belle couleur rubis brillant. Fragrances de pivoine sur des arômes très frais de petits fruits rouges bien mûrs (fraise, cerise) mêlés de notes de réglisse et de poivre. Bien construit et complexe. Texture dense et serrée. Fin de bouche longue et généreuse sur des notes de fruits gourmands.

Accords mets et vins : Accords mets et vins : Charcuteries, pâtés, tourtes, viandes grillées ou rôties, volailles et tous les fromages régionaux (Langres, Epoisses, Brillat-Savarin et Citeaux) ou un vieux comté.