

En Bourgogne depuis 1750



Pernand-Vergelesses

Pernand-Vergelesses Les Caradeux 1^{er} Cru

2022

Cépage: Chardonnay

Sol: Argilo-calcaire et caillouteux

Localisation : Cette vigne de 1,90 hectares est idéalement située à mi-pente sur un coteau à proximité des vignes de Corton-Charlemagne. Elle possède la même géologie et se trouve à la même altitude que son illustre voisin, mais s'en différencie par son exposition Nord. En résumé : un terroir exceptionnel marqué par une intense minéralité.

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 : Couleur or pale. Arômes très frais d'agrumes et de fruits à chair blanche sur de notes toastées gourmandes. Minéralité bien construite. Bien équilibré et bien structur2. Texture dense et précise. Fin de bouche longue et rafraîchissante sur des notes salines.



Accords mets et vins : Crustacés, noix de saint jacques poêlées, turbot à la crème. Fromages régionaux (Epoisses, citeaux) et Comté.