Savigny-Les-Beaune Blanc 1er Cru Hauts Marconnets Domaine Chanson

Cépage : Chardonnay

Sol : Sol sablonneux sur des marnes calcaires

Localisation : Les vins blancs de Savigny sont rares, le vignoble produisant essentiellement des vins rouges. La nature particulière du sol de cette vigne des "**Hauts Marconnets**", à forte proportion de marnes calcaires et de sable a incité Chanson à planter la vigne en Chardonnay plutôt qu'en Pinot Noir. La vigne de 2.20 hectares est idéalement située en haut du coteau de Savigny, orientée Est.

Les vins blancs sont élégants sur des notes florales et bien équilibrés à la dégustation.

Dégustation : Belle couleur or. Notes florales (acacia et aubépine) sur des arômes de fruits à chair jaune et une note légèrement fumée. Bien équilibré et précis. Texture dense et généreuse. Fin de bouche longue sur des notes d'amandes et de vanille

Accords mets et vins : Foie gras, fruits de mer, Saint Jacques juste snackées, poissons ainsi que sur les fromages régionaux (Citeaux, Epoisses) ou même un vieux Comté.