

Chassagne-Montrachet 1er Cru

LA ROMANÉE

VIGNOBLE

Les vignes sont situées sur la commune de Chassagne-Montrachet à la sortie sud du village. L'un des plus prestigieux climats du village de Chassagne-Montrachet.

Riche en fossiles, très légers et peu caillouteux.

Chardonnay. La taille s'effectue en Guyot (Poussard) avec divers travaux en vert (ébourgeonnage, palissage, écimage). L'âge moyen des vignes est de 80 ans.

VINIFICATION

Vendanges manuelles, tri sur ceps et enfin pressurage à la cuverie.

Enfûtage après un léger débourage. Le mout de raisins est mis en fûts de chêne français de 228 litres (15% de fûts neufs) dans lesquels se dérouleront les fermentations alcooliques et malolactiques en levures et bactéries indigènes. L'élevage sera long sur lies fines durant 16 mois. Sans bâtonage. Un mois avant la mise en bouteille, le vin des différents fûts est placé dans une cuve en acier inoxydable pour l'assemblage. Suit ensuite un léger collage et légère filtration avant mise en bouteille. La mise en bouteille se fait selon le calendrier lunaire.



NOTE DE DÉGUSTATION

Ce vin possède une minéralité et une longueur qui révèlent tranquillement des arômes complexes de fruits, d'épices, soutenus par beaucoup d'ampleur et de pureté. Les vins sont ainsi équilibrés, avec des caractères frais et croquants équilibrant les saveurs de fruits.

ACCORDS

Poissons grillés, saumon, homard, fruits de mer, pintades, rognons de veau.

SERVICE

12°C