

Chassagne- Montrachet

VIEILLES VIGNES

VIGNOBLE

Le village de Chassagne-Montrachet est un des villages les plus prestigieux de la Côte de Beaune. Ce vin est issu des climats suivants : “les Battaudes”, “la Bergerie”, “les Chambres”, “les Lombardes”, “les Morichots”, “le Poirier du Clos”.

Le sol est argilo-calcaire.

Chardonnay. La taille s’effectue en Guyot (Poussard) avec divers travaux en vert (ébourgeonnage, palissage, écimage). L’âge moyen des vignes est de 50 ans.

VINIFICATION

Vendanges manuelles, tri sur ceps. En cuverie, après un léger foulage les raisins sont pressés à l’aide de nos pressoirs pneumatiques. Suite à un léger débourbage, le moût de raisin 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 se fait sur lies fines durant 15 mois. Sans bâtonnage. Un mois avant la mise en bouteille, le vin des différents fûts est soutiré en cuve. La mise en bouteille suivant les rythmes du calendrier lunaire et biodynamique est précédée d’un léger collage et d’une légère filtration.



NOTE DE DÉGUSTATION

Au nez cette cuvée laisse des notes de fruits jaunes intenses (pêche, abricot). La bouche, en corrélation avec le prestige du terroir se distingue par un équilibre précis entre richesse enveloppante et fraîcheur minérale.

ACCORDS

Sol meunière, viandes blanches, poissons grillés ou en sauce.

SERVICE

12°C