

# 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" sont situées au Sud de la Côte de Beaune.

Le sol est argilo-calcaire.

Pinot Noir. La taille s'effectue en Guyot avec divers travaux en vert (ébourgeonnage, palissage, écimage). L'âge moyen des vignes est de 60 ans.

### VINIFICATION

Vendanges manuelles, tri sur ceps puis sur table de tri à la cuverie. Les raisins après éraflage, sont mis en cuve. Selon les millésimes et les souhaits de notre vinificateur, une part plus ou moins importante de vendange entière est intégrée à la cuve. Après une macération à froid de quelques jours, la phase active de la fermentation se déroule avec maîtrise des températures. Suite au pressurage pneumatique, les vins sont mis en tonneaux (environ 30 % de bois neuf) où se déroule l'élevage. Celui-ci dure 15 mois, période durant laquelle s'est effectuée la fermentation malolactique. Un mois avant la mise en bouteille le vin des différents fûts sont assemblés en cuve. Aucun collage et une légère filtration lenticulaire précède la mise en bouteille. La mise en bouteille se fait selon le calendrier lunaire et biodynamique est précédée d'un léger collage et d'une légère filtration.



### NOTE DE DÉGUSTATION

Une robe limpide, intense et profonde, un parfum de fruit rouge frais, le bois est délicat et fondu. L'attaque en bouche est soyeuse. Les tanins sont présents mais fins dans un corps puissant. La finale est ferme.

### ACCORDS

Viande grillée ou en sauce, charcuterie fine, terrine de viande et divers fromages.

### SERVICE

14°C