



CHASSAGNE-MONTRACHET

Caractéristiques

Vignes de Chardonnay taillées en Guyot simple. Ces 185 ares ont été plantés en 1987, 1991, 1997, 2001, 2006 et 2013.

Détails

Cinq parcelles au sol très calcaire composent cette cuvée de Chassagne-Montrachet blanc. Les deux principales situées non village portent des noms charmants: "La Bergerie", "Le Chêne".

Vinification

Les raisins sont récoltés à la main. Une fois pressuré, le jus de raisin est fermenté en fûts de chêne Français avec une proportion de 25 pour cent de fûts neufs. Puis la maturation du vin s'effectue dans ce bois noble jusqu'à l'été suivant. Ainsi, après plusieurs années de vieillissement, le vin va se bonifier et affirmer sa personnalité.

La mise en bouteille est réalisée à la cave après 11 à 12 mois d'élevage.

Particularité

Le chardonnay s'exprime ici dans un vin aux lignes harmonieuses. Sa chair est ronde, son corps montre un caractère chaleureux et son nez exprime des arômes de fruits blancs sur des notes finement boisées.

Il se conserve facilement et trouve son apogée entre 2 et 7 ans.

Dégustez le à 14°C.

Dégustation

Le Chassagne-Montrachet blanc s'associe parfaitement avec des poissons cuisinés, avec des noix de Saint-Jacques, ou avec des crustacés. Il peut tout aussi bien se déguster jeune à l'apéritif.

Conseils

A la fin du repas osez le Chassagne-Montrachet blanc avec un fromage. Le Chèvre, le Fromage de Cîteaux, les fromages à pâte molle se marient avec brio avec le fruité et le gras de ce vin blanc.