

Domaine Pillot

Fernand et Laurent

CHASSAGNE-MONTRACHET 1ER CRU "VERGERS"

Caractéristiques

Vignes de Chardonnay taillées en Guyot simple. Ces 91 ares ont été plantés en 1955, 1965 et 1984.

Détails

Une belle parcelle de 110 rangs de vignes produit ce vin de Chassagne-Montrachet 1° cru " Les Vergers ". Le sol est très caillouteux, mélangé à de la terre rouge. Il est très peu profond. Par endroits, la roche calcaire affleure le sol. Il en résulte en été un micro climat très chaud au niveau des grappes de la vigne du à la réverbération du soleil sur la pierre blanche.

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 30 pour cent de fûts neufs. Puis la maturation du vin s'effectue dans ce bois noble jusqu'à l'été suivant. Ainsi, après plusieurs mois 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

Il est puissant et chaleureux, mais le Chassagne-Montrachet 1° cru " Les Vergers " sait se montrer tout aussi distingué avec une touche de minéralité liée au terroir. Sous son côté charmeur, il présente des arômes d'agrumes et de fleurs blanches. C'est un vin droit et précis.
Il se conserve facilement et trouve son apogée entre 3 et 10 ans.
Dégustez le à 14°C.

Dégustation

Avec un peu de maturité qui développe sa délicieuse complexité, ce Chassagne-Montrachet 1° cru " Les Vergers " s'associera parfaitement avec des poissons cuisinés, lottes en sauce, saumon.

Conseils

Sur sa jeunesse et lorsqu'il se présente sous toute la fraîcheur du chardonnay, évoluant sur les agrumes et des notes de pain grillé, balancé par une minéralité élégante, je vous propose de naviguer sur ce cru et un plateau des fruits de l'Océan.