

Domaine Pillot

Fernand et Laurent

CHASSAGNE-MONTRACHET 1ER CRU "CHAMPGAINS"

Caractéristiques

Vignes de Chardonnay taillées en Guyot simple. Ces 34 ares ont été plantés en 2002.

Détails

Cette parcelle fut replantée en 2002 à côté du domaine familial. Avant les travaux de replantation, nous avons pris soin de laisser le sol pendant 5 ans sans culture et sans apport d'engrais, ceci afin de reposer la terre. Il en résulte une jeune vigne saine et offrant une récolte déjà très mature.

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

Ce Chassagne-Montrachet 1° cru " Champgains " se montre chaleureux, long et gras en bouche. Il affirme une jolie persistance aromatique sur des arômes de fleurs, de fruits, de citron confit. La finale est ronde et portée par une délicate acidité.
Il se conserve facilement et trouve son apogée entre 3 et10 ans.
Dégustez le à 14°C.

Dégustation

Vin de race, élancé, il suggère un accord de poisson grillé ou bien de crustacés. Une langouste lui ferait honneur.

Conseils

Nos vins blancs se marient entre autres avec des viandes blanches, cuisinées à la crème par exemple.
Je vous propose également ce vin gourmand sur un plat de ris de Veau.