



CHASSAGNE-MONTRACHET "VIEILLES VIGNES"

Caractéristiques

Vignes de Pinot Noir taillées en Cordon de Royat. Ces 120 ares ont été plantés en 1959, 1062, 1963 et 1969.

Détails

Seulement quatre parcelles, plantées entre 1959 et 1969, composent cette cuvée. Les vieux ceps de vignes taillés en cordon produisent peu de raisin. Ils sont naturellement plus concentrés et sont récoltés avec une maturité élevée.

Vinification

Les raisins sont récoltés à la main, transportés à notre cave, éraflés et mis en cuve. Après quelques jours de macération à froid, la fermentation alcoolique s'effectue traditionnellement avec la pratique de piegeages réguliers, ainsi qu'un contrôle et une régulation minutieuses des températures de cuvaison. Vient ensuite l'élevage en fûts de chêne Français, dont 20 pour cent de fûts neufs. La mise en bouteilles est réalisée à la propriété après 14 mois d'élevage.

Particularité

Les vieilles vignes offrent un vin rouge profond avec un bouquet de velours. Cerise Burlat, fruit rouge sur une bouche onctueuse rehaussée de notes d'épices sont ses traits de caractère.

A boire entre 4 et 8 ans.

Dégustez le à 15°C.

Dégustation

Vin de gardes aux tanins plus apparents en finale, il demande 3 à 4 ans de cave pour se découvrir. Il laisse place à un vin soyeux à marier avec une côte de boeuf, un gigot d'agneau.

Conseils

A vin de caractère, fromage de caractère. L'Ami du Chambertin exaltera vos papilles gustatives de tous ses feux avec un Chassagne-Montrachet " Vieilles Vignes " de 5 à 6 ans d'âge.