



SITUATION
Bourgogne

CÉPAGE
Chardonnay

TERROIR
Sols argilo-marneux sur calcaires durs



PRÉSENTATION

Située dans le sud de la Côte de Beaune, l'appellation Chassagne-Montrachet constitue avec Meursault et Puligny-Montrachet la prestigieuse Côte des Blancs et fait partie des joyaux du patrimoine viticole bourguignon.

Le Chardonnay y est roi, mais la présence de Pinot Noir est également importante sur la commune, souvent dans les zones plus sableuses que marneuses.

VINIFICATION/ÉLEVAGE

Vendanges manuelles, tri des raisins, pressurage lent et à pression modérée dans le respect du fruit.

Fermentation alcoolique et élevage sur lies fines en fûts de chêne (20 à 30% de fût neuf) durant 14 à 16 mois.

DÉGUSTATION

Bouquet complexe combinant des arômes de fleurs, de brioche et d'agrumes confits, évoluant avec le temps vers des nuances d'épices et de noisette grillée. Franc et élégant en bouche, ce vin charnu et bien équilibré est doté d'une longue finale parfumée de notes florales et de pain d'épices.

SERVICE

Servir entre 12 et 14°C.

A déguster jeune sur le fruit ou à garder 3 à 5 ans et plus.

ACCORDS GOURMANDS

Poissons et fruits de mer finement cuisinés

Volailles et viandes blanches rôties ou en sauce

CITATIONS

James Suckling : 91/100 (2019)

Wine Spectator : 90/100 (2019)

Wine Enthusiast : 91/100 (2018)

Plus d'infos sur
votre
smartphone

