



#### SITUATION

Bourgogne

#### CÉPAGE

Chardonnay

#### TERROIR

Sols argilo-calcaires très caillouteux

#### PRÉSENTATION

La notoriété du village et son nom sont liés à la présence sur la commune d'une partie du plus célèbre Grand Cru blanc de Bourgogne : le fameux Montrachet.

Le Climat "Champ Gain" est l'un des Premiers Crus les plus élevés en altitude. Situé à proximité du renommé hameau de Blagny, il s'étend sur de grandes parcelles plus longues que larges, sous le lieu-dit "La Garenne".

Son nom signifierait "gain de terre sur la forêt".

#### 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 (30 à 35% de fût neuf) durant 14 à 16 mois.

#### DÉGUSTATION

Bouquet à la fois fruité et minéral mêlant des arômes de fruits secs (amande) à une belle fraîcheur légèrement mentholée. Le palais offre une grande souplesse avec des notes de fruits confits et une longue finale épicée. Un vin bien équilibré associant élégance et puissance.

#### SERVICE

Servir entre 12 et 14°C.

A déguster jeune sur le fruit ou à garder 5 à 7 ans.

#### ACCORDS GOURMANDS

Poissons nobles et crustacés finement cuisinés

Volailles et viandes blanches rôties ou en sauce crémée

Recette idéale : filets de sole à l'orange

#### CITATIONS

James Suckling : 94/100 (2018)

