

SITUATION

Côte de Beaune

NIVEAU

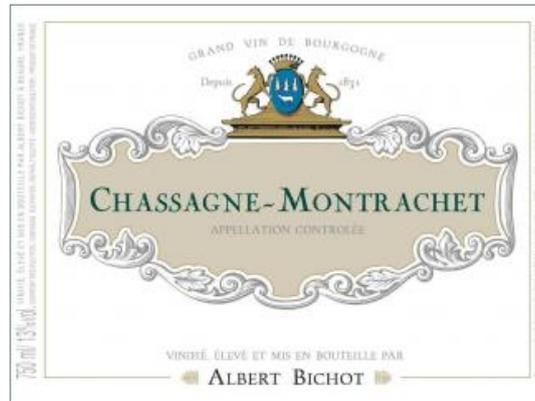
AOC Village

COULEUR

Blanc

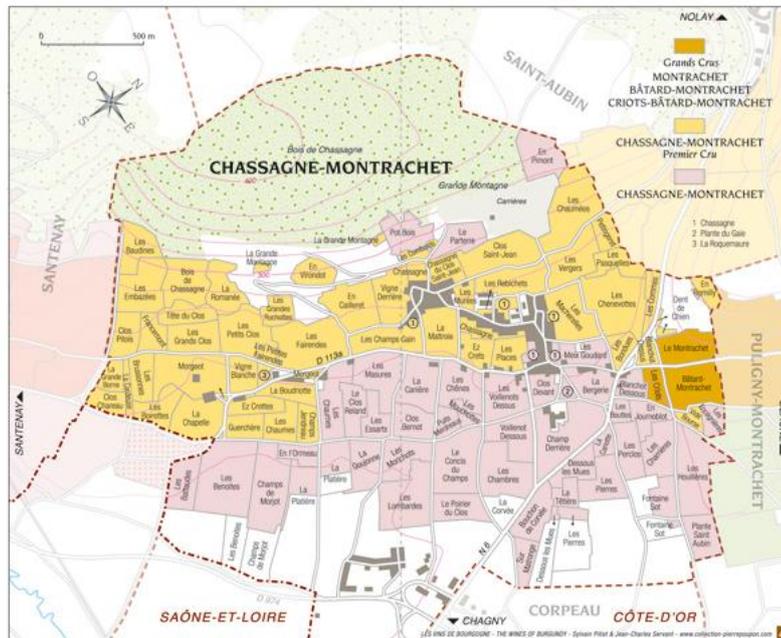
CÉPAGE

Chardonnay



VIGNOBLE ET TERROIR

Située en Bourgogne centrale, dans la partie sud de la Côte de Beaune l'appellation Chassagne- Montrachet constitue avec Meursault et Puligny-Montrachet la prestigieuse côte des blancs. Les pentes sont orientées Est, Sud-est et les sols se composent d'argiles et marnes sur calcaires durs du Jurassique conférant au vin une belle minéralité.



SAVOIR-FAIRE ET CONVICTIONS**Travail de la vigne**

Notre approche de la viticulture dans nos domaines sert de référence pour nos partenaires vigneron. Leurs parcelles de vignes sont suivies par nos équipes avec la même rigueur que les nôtres. Ce partenariat à long terme nous permet de fixer avec les vigneron des objectifs précis à atteindre, en particulier sur l'état sanitaire, les rendements et la maturité des raisins lors de la vendange.

Vinification

Issus d'achats en raisins ou en mouts (raisins pressés chez notre partenaire vigneron), nous vinifions ce grand vin en futs de chêne, dont 70 % de futs neufs. Les origines variées des futs (forêt de Tronçais, Allier, Vosges), leur chauffe spécifique et leur âge participent à notre recherche de complexité aromatique dans la révélation de ce grand terroir. Réalisée à température de cave par des levures indigènes, la fermentation alcoolique dure de 6 semaines à 2 mois.

Elevage

Dans nos caves centenaires, nous élevons ce vin de façon traditionnelle durant 14 à 16 mois en futs de chêne. Au cours de cette période, il gagne en structure et complexité, grâce à la remise en suspension des lies (bâtonnage), la fermentation malolactique et les apports du fut (échanges olfactifs et oxydoréduction).

PLAISIR ET PARTAGE**Notes de dégustation**

Ce Chassagne Montrachet présente une robe légèrement dorée avec des reflets verts. Au nez il révèle un joli bouquet fleuri, des arômes de croissant chaud ou de brioche et de citron confit ; au vieillissement il évolue vers des nuances épicées et de noisettes grillées. Franc et élégant en bouche, ce Chassagne Montrachet est charnu et bien équilibré. La finale est longue, parfumée de notes florales et de pain d'épices.

Accords Mets/Vin

Compagnon idéal des poissons fins et crustacés, il se marie aussi avec les viandes blanches, les volailles en sauce et les fromages relevés. Dégustez ce Chassagne Montrachet sur une darne de saumon à la crème, des rougets grillés au fenouil ou un jambon persillé. Osez l'époisses ou de petits fromages de chèvre affinés en fin de repas.

Service et garde

Servir à 12°C.

Vous pouvez déguster ce vin dès à présent ou le conserver entre 3 et 5 ans.