

CHASSAGNE-MONTRACHET

1er cru

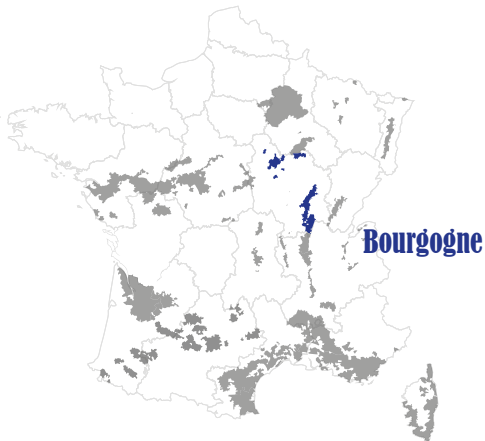
AOC Blanc

Bourgogne

Un vignoble historique, l'un des plus anciens de France, modelé au Moyen Age par les moines, puis les Ducs de Bourgogne.

L'un des plus prestigieux également, synonyme de vins fins. La patrie du pinot noir et du chardonnay, qui y règnent en maîtres.

AOC : Appellation d'Origine Contrôlée



C'est une appellation de la Côte de Beaune, en Côte-d'Or.

Elle comporte 55 Climats classés en Premier Cru et également 3 Grands Crus.

Les communes de production sont Chassagne-Montrachet et Remigny.



CEPAGES :

100% Chardonnay.



ELABORATION :

Les raisins ont été vendangés manuellement et immédiatement pressés à basse pression sur pressoir pneumatique. Fermentation alcoolique en fûts de chêne (35 % en fûts neufs). Fermentation malo-lactique réalisée à 100 %. Élevage avec bâtonnage 1 fois par semaine.



COMMENTAIRES DE DEGUSTATION :

Robe : Belle robe or jaune à reflets verts, limpide et brillante ;

Nez : Fin, expressif sur des notes de fruits confits, d'épices et d'herbe fraîche ;

Bouche : Attaque franche, de la matière, de la rondeur, bien équilibré sur une fraîcheur bien présente, de la longueur sur une finale fraîche et élégante.



HARMONIE METS/VINS :

A déguster avec des poissons grillés, crustacés (crabe, langouste, homard), quenelles et toutes les viandes blanches (poularde, veau) à la crème fraîche !

A servir à 12-13°C.



POTENTIEL DE GARDE :

5 ans et plus

