



#### Aire de production

L'altitude du vignoble est comprise entre 220 et 340 mètres. Les sols sont constitués de glaise et de craie. Le vignoble est exposé est et sud-est.

#### Origine

Chassagne-Montrachet, situé au sud de Puligny-Montrachet, est connu comme étant la dernière grande appellation de la Côte de Beaune. La parcelle « Les Vergers », située à proximité de Saint-Aubin, était à l'époque plantée d'arbres fruitiers. Sur un coteau très pierreux et caillouteux, les vignes sont exposées plein est ce qui leur assure une maturité parfaite avant les vendanges.

#### Cépage

100% Chardonnay

#### Vinification et élevage

Les vendanges sont manuelles. Les raisins entiers sont pressés dans un pressoir pneumatique. Après débouillage, la fermentation alcoolique et l'élevage sur lies se font à 100% en fûts de chêne (20% de fûts neufs) pendant 10 à 15 mois environ. La fermentation malolactique est réalisée à 100%. Le vin est ensuite mis en bouteilles.

#### Notes de dégustation

D'une jolie robe jaune pâle, notre Chassagne-Montrachet 1er Cru "Les Vergers" offre des arômes gourmands de fruits exotiques, de vanille et de noisettes grillées. La bouche est ronde et aromatique avec des notes légèrement poivrées, d'ananas, de mangue et de brioche. Une belle tension finale.

#### Accords mets et vins

Idéal avec de la charcuterie fine - poisson - crustacés fromage de chèvre.

#### Service

Entre 12° et 14°C

#### Potentiel de garde

5 à 7 ans.