



#### Aire de production

Appellation communale de la Côte de Beaune, en Côte d'Or. Cette appellation comporte 55 Climats classés en Premier Cru. Communes de production : Chassagne-Montrachet et Remigny. 197,66 ha sont plantés en Chardonnay et 106,45 ha en Pinot Noir.

#### Origine

D'importantes carrières de pierres marbrières forment un front rocheux. Entre 220 et 325 mètres d'altitude, les terroirs comportent successivement à partir du sommet : des abrupts rauraciens, un talus callovien et des marnes argoviennes en reflet, des calcaires bathoniens. Il s'agit des terres calcaires et caillouteuses.

#### Cépage

100% Chardonnay

#### Vinification et élevage

Les raisins ont été triés manuellement dès leur arrivée en cuverie. Ils sont ensuite pressurés dans un pressoir pneumatique afin de permettre une extraction de jus tout en respectant l'intégrité du raisin. La vinification et l'élevage sont fait en fût de chêne avec 20% de fûts neufs. Le vin est élevé pendant 13 mois sur lies avec quelques bâtonnages.

#### Notes de dégustation

**COULEUR** : Or aux reflets verts.  
**NEZ** : Des arômes floraux (aubépine et acacia) se mêlent à des notes minérales. Touche beurrée.  
**PALAIS** : Opulent, rond et gras. Très belle persistance.

#### Accords mets et vins

A déguster sur une poularde à la crème, du homard, des langoustines, la cuisine asiatique et des fromages tels que le Comté.

#### Service

12 à 14°C

#### Potentiel de garde

7 à 9 ans