



Aire de production

Inondé de soleil, du levant au couchant, le vignoble de Chassagne-Montrachet constitue l'une des plus belles richesses et l'une des plus belles appellations de la côte viticole. Situé au Sud de la Côte de Beaune, Chassagne-Montrachet est l'un des 5 villages donnant à la « Côte des Blancs » un prestige universel. Les blancs comptent parmi les plus beaux de la Côte-d'Or, et donc du monde. 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 de terres calcaires et caillouteuses particulièrement propices aux grands vins blancs.

Cépage

100% Chardonnay

Vinification et élevage

Les vendanges sont manuelles. Les raisins entiers sont pressés dans un pressoir pneumatique. Après débourageage, la fermentation alcoolique et l'élevage sur lies se font à 100% en fût de chêne (20% de fûts neufs) pendant 17 mois environ. La fermentation malolactique est réalisée à 100%.

Notes de dégustation

COULEUR : Belle robe or vert, lumineuse, aux reflets gris argentés éclatants.
NEZ : Fin, aérien, sur des arômes de toasts grillés.
PALAIS : Attaque douce, moelleuse et un peu beurrée.

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

5 à 7 ans