



CHASSAGNE-MONTRACHET 1^{ER} CRU « La Maltroie »

Provenance	Petits achats de raisins d'un domaine sélectionné pour son approche raisonnée de la viticulture
Encépagement	Chardonnay
Sol	Argilo-calcaire
Vendanges	A la main
Production	600 bouteilles
Temps de garde	Selon les millésimes de 5 à 12 ans

VINIFICATION

Fermentation	En fûts sur une durée qui varie selon les millésimes
Elevage	12 mois en fûts puis 6 mois en cuves (10 à 15% fûts neufs)

DEGUSTATION

Sa robe est brillante d'une belle couleur jaune-or. Au nez, se développent des parfums de fleurs blanches et d'agrumes. Sa bouche est fraîche, ronde et délicate. Sa complexité aromatique séduira les palais délicats

GASTRONOMIE

Parfait allié des poissons de mer et des crustacés, tout comme des poissons d'eaux douces, il sublimera aussi bien une langoustine qu'un brochet à la Dijonnaise. Il sera surprenant sur un foie gras, et impertinent avec un fromage doux.

Température de service : 12 à 14°