



CHASSAGNE-MONTRACHET

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	2700 bouteilles
Temps de garde	Selon les millésimes de 1 à 10 ans

VINIFICATION

Fermentation	En fûts sur une durée qui varie selon les millésimes
Elevage	10 mois en futs puis 2 mois en cuves (10 à 15% futs neuf)

DEGUSTATION

La robe de ce Chassagne-Montrachet est typique d'un chardonnay : une couleur or aux reflets verts. Au nez, on distingue nettement des arômes d'aubépine, d'acacia et de chèvrefeuille où viennent se mêler la verveine et la noisette. Sa minéralité n'est pas en reste et le silex vient équilibrer son gras naturel. Avec l'âge, il tendra vers des notes miellées et de poire mûre. En bouche, son opulence est persistante, son équilibre indéniable.

GASTRONOMIE

Les volailles de grande noblesse seront les partenaires idéales de ce Chassagne-Montrachet. Mais il ne sera pas en reste avec un poisson, même épicé, ou encore un crustacé de caractère comme le homard. Il s'entendra aussi et à merveille avec un foie gras.

Température de service : 12 à 14°