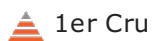




Domaine V. & F. Jouard

Classification :



Région : La Côte de
Beaune

Cépage : Chardonnay

Chassagne-Montrachet 1er cru "Les Chaumées- Clos de la Truffière" (Blanc)

La Côte de Beaune - Chardonnay

Origine

Le lieu-dit Les Chaumées, Clos de la Truffière se situe au nord du village de Chassagne Montrachet, au pied de la carrière.

Chardonnay sur terres légère caillouteuses et peu profondes

Vinification

Récolte manuelle.

Les raisins sont pressés directement. Après un léger débourbage naturel en cuve, le vin est placé en fûts de chêne français (Bourgogne principalement) où il va effectuer sa fermentation (en cave fraîche).

L'élevage se fait en fûts (dont 25 % sont des fûts neufs et jusqu'à 6 vins), pendant 12 mois environ.

Les vins seront bâtonnés régulièrement 2 fois par semaine après la fermentation, et soutirés une fois.

La mise en bouteille se fait 18 mois après la récolte à la fin de l'hiver (février)

Notes de dégustation :

Couleur or jaune. Le nez est minéral et très complexe, sur des notes de fleurs, mais aussi de truffes et humus.

La bouche est puissante et structurée. Le vin est gras, riche et puissant, de longue garde.

La longueur en bouche et la complexité de ce vin pourraient caractériser un grand cru.

Mets d'accompagnements

Accompagne les poissons et viandes blanches, tel que le veau, grillés ou en sauce à la crème. Excellent avec des sauces à la crème renforcées de champignons.



Température de service :
12 à 13°C

Durée de conservation :
6 à 15 ans

