Bourgogne de
Vigne en Verre

Domaine Bachey-Legros

Classification :

1er Cru

Région : La Côte de Beaune

Cépage : Chardonnay

Température de service : 12°C

Durée de conservation : 7 ans

Chassagne-Montrachet 1er Cru "Morgeot" Vieilles Vignes (Blanc)

La Côte de Beaune - Chardonnay

Origine

Notre parcelle affiche une forte identité : concentrée sur le lieu-dit « Les Petits Clos », extrêmement bien exposé Est-Ouest, au cœur de l'appellation.

Surface de 2 hectares, la parcelle la plus importante du domaine… Par sa surface et son prestige !

Vinification

Vendange : Manuelle.

Vinification : Fermentation alcoolique en fût pendant 2 mois. Batonnages selon dégustation et observation du vin.

Elevage 14 mois : 12 en fûts sur lies sans soutirage puis 2 en cuve. 100% en fûts de chêne dont 30 % en fûts neufs.

Clarification : collage et filtration lenticulaire.

Notes de dégustation :

Ces terres rouges, riches, argilo-calcaires, puisées par des ceps profondément ancrés, plantés en 1950, donnent au vin la rondeur des grands blancs, soulignée et équilibrée d'une belle structure minérale. Quatorze mois d'élevage sur lies révèlent les qualités naturelles de ce breuvage d'exception. Sa jeunesse charme déjà par son ampleur, une belle longueur, sur des notes de fleurs, de fruits jaunes et d'agrumes. Son vieillissement étonne. Une véritable métamorphose. Il se pare d'or, prend encore du volume et de la matière.

Mets d'accompagnements

Viandes blanches à la crème, coquilles Saint-Jacques, langouste, poissons nobles, fromage.

Bourgogne de Vigne en Verre - RN6 En Velnoux - 71700 TOURNUS - FRANCE
Tél : 03 85 51 00 83 - Fax : 03 85 51 71 20
E-mail : contact@bourgogne-vigne-verre.com - Site internet : www.bourgogne-vigne-verre.com