Bourgogne de
Vigne en Verre

Domaine Bachey-Legros

Classification :

Village

Région : La Côte de Beaune

Cépage : Pinot noir

Température de service :
16-18°C

Durée de conservation :
7 à 10 ans

Chassagne-Montrachet "Les Plantes Momières" Vieilles Vignes (Rouge)

La Côte de Beaune - Pinot noir

Origine

Un vin de garde.

Il est de moins en moins courant de trouver de très vieilles vignes en Pinot Noir sur Chassagne-Montrachet. Nous avons voulu conserver cette parcelle telle qu'elle a été plantée en 1946 par Joseph Bachey, grand-père de Christiane. C'est un très bel emplacement, juste sous le 1er cru Abbaye de Morgeot, sur des terres relativement calcaires. L'exposition est favorable à une maturité précoce.

Vinification

Vendange manuelle
Vinification : Macération pré fermentaire à froid (5 jours), fermentation alcoolique (11 jours), macération post fermentaire (10 jours)
Elevage de 14 mois : 12 en fûts sur lies sans soutirage puis 2 en cuve.
100% en fûts de chêne dont 20 % en fûts neufs.

Notes de dégustation :

Vin aux tanins naturellement fermes et élégants qui gardera longtemps sa couleur profonde, et ses arômes de fruits noirs. L'âge le magnifie.

Mets d'accompagnements

Pièces de bœuf, viandes grillées, fromages affinés.

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