



## Domaine Bachey-Legros

### Classification :



Village

Région : La Côte de Beaune

Cépage : Chardonnay



DOMAINE  
*Bachey-Legros*

CHASSAGNE-MONTRACHET  
Appellation Chassagne-Montrachet Contrôlée

GRAND VIN DE BOURGOGNE

## Chassagne-Montrachet (Blanc)

*La Côte de Beaune - Chardonnay*

### Origine

Cette parcelle d'un total de 1.5ha (0.9ha replantés en 2012 en blanc, et 0.6ha plantés en Pinot Noir en 1945) se situe dans les Plantes Momières. Elle est idéalement située juste en dessous du 1er Cru Abbaye de Morgeot.

### Vinification

Vendange manuelle.

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

Elevage de 14 mois dont 12 mois en fûts sur lies sans soutirage puis 2 en cuve. 100% en fûts de chêne dont 25% en fûts neufs.

Clarification : collage et filtration lenticulaire.

### Notes de dégustation :

Notre parcelle livre un vin qui démontre la fougue et l'exubérance d'une jeune vigne dans ces arômes punchy et entêtants de fruits à chair blanche (pêche de vigne, coing, etc), dans une viscosité accrue, qui impose une belle longueur de bouche.

### Mets d'accompagnements

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

Température de service :  
12-14°C

Durée de conservation :  
7 à 10 ans