



Domaine V. & F. Jouard

Classification :



Village

Région : La Côte de
Beaune

Cépage : Chardonnay



Température de service :
12 à 13°C

Durée de conservation :
4 à 8 ans

Chassagne-Montrachet Vieilles Vignes (Blanc)

La Côte de Beaune - Chardonnay

Origine

Les parcelles se situent à l'est du Village de Chassagne Montrachet, au pied du coteau. L'ensemble des parcelles de cette appellation représente un total de 2ha 31. L'âge moyen des vignes est de 45 ans. Chardonnay sur socle argilo-calcaire, recouvert d'une couche de limons fins .

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 10 % sont des fûts neufs et jusqu'à 6 vins), pendant 12 mois environ. Une partie de la cuvée reste en cuve. 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 vert. Le nez est franc et ouvert, sur des notes de fleurs blanches (acacia et chèvrefeuille)

La bouche est savoureuse et fruitée,(poire blanche, pêche) mais également charpentée , se terminant sur les notes d'une délicate minéralité.

Mets d'accompagnements

Accompagne les poissons et viandes blanches, grillés ou en sauce à la crème. Egalement des mets plus riches, tels que saumon, foie gras.