

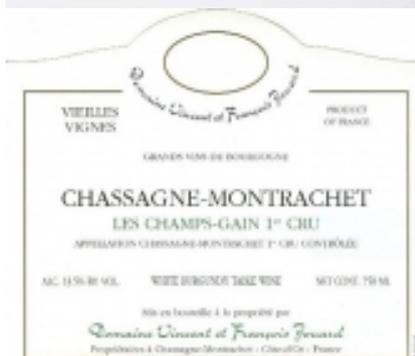


Classification :

 1er Cru

Région : La Côte de Beaune

Cépage : Chardonnay



Température de service :
12 à 13°C

Durée de conservation :
5 à 10 ans

Chassagne-Montrachet 1er Cru "Les Champs gain" (Blanc)

La Côte de Beaune - Chardonnay

Origine

La parcelle se situe au sud du Village de Chassagne Montrachet, au bas du coteau. La parcelle de cette appellation contient 0 ha 54 . L'âge moyen des vignes est de 40 ans. Chardonnay sur deux types de sols : terre légère et caillouteuse en bas de la parcelle et terre argileuse profonde en haut.

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 ouvert et vif, sur des notes d'agrumes et de fruits secs. La bouche est fruitée, souple et subtile. Les saveurs de fruits secs dominent ce premier cru élégant et racé.

Mets d'accompagnements

Accompagne les poissons et viandes blanches, grillés ou en sauce à la crème.

