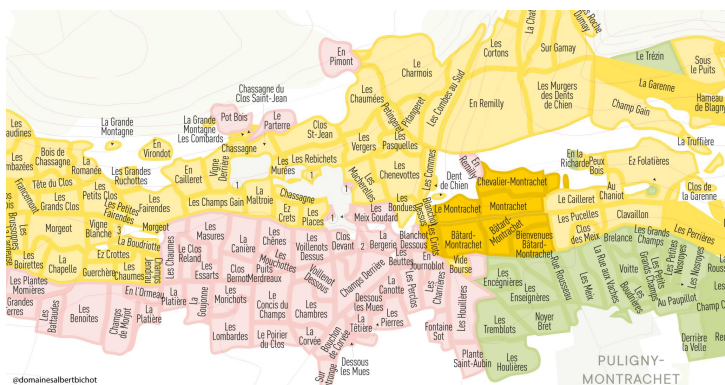




SITUATION

Bourgogne

CÉPAGE

Pinot Noir

TERROIR

Sols calcaires, caillouteux et sableux

PRÉSENTATION

Située dans le sud de la Côte de Beaune, l'appellation Chassagne-Montrachet constitue avec Meursault et Puligny-Montrachet la prestigieuse Côte des Blancs et fait partie des joyaux du patrimoine viticole bourguignon.

Si Chassagne-Montrachet est particulièrement connu pour ses grands vins blancs, certains de ses terroirs sont plus propices à la mise en valeur des qualités du Pinot Noir.

VINIFICATION/ÉLEVAGE

Vendanges manuelles, tri des raisins à l'arrivée en cuverie.

Macération fermentaire en cuves bois thermorégulées durant 18 à 21 jours.

Élevage en fûts de chêne (20 à 30% de fût neuf) durant 14 à 16 mois.

DÉGUSTATION

Bouquet intense aux arômes de fruits rouges et noirs bien mûrs (cerise, framboise...) rehaussés de quelques notes fumées qui évolueront avec le temps vers des notes épicées et légèrement animales (cuir, musc...). La bouche charnue présente une belle minéralité caractéristique du terroir et un corps charpenté avec des tanins mûrs. La finale est agréable, longue et aromatique.

SERVICE

Servir à 15-16°C.

Garde : 3 à 5 ans et plus.

ACCORDS GOURMANDS

Viandes rouges et blanches rôties ou braisées

Fromages moyennement corsés

