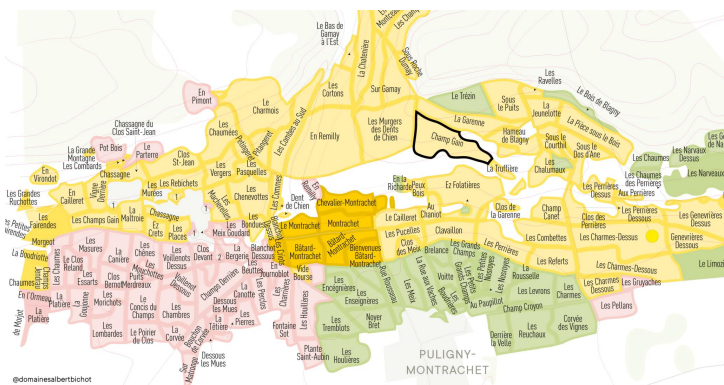




SITUATION

Bourgogne

CÉPAGE

Chardonnay

TERROIR

Sols argilo-calcaires très caillouteux

PRÉSENTATION

La notoriété du village et son nom sont liés à la présence sur la commune d'une partie du plus célèbre Grand Cru blanc de Bourgogne : le fameux Montrachet.

Le Climat "Champ Gain" est l'un des Premiers Crus les plus élevés en altitude. Situé à proximité du renommé hameau de Blagny, il s'étend sur de grandes parcelles plus longues que larges, sous le lieu-dit "La Garenne".

Son nom signifierait "gain de terre sur la forêt".

VINIFICATION/ÉLEVAGE

Vendanges manuelles, tri des raisins, pressurage lent et à pression modérée dans le respect du fruit.

Fermentation alcoolique et élevage sur lies fines en fûts de chêne (30 à 35% de fût neuf) durant 14 à 16 mois.

DÉGUSTATION

Bouquet à la fois fruité et minéral mêlant des arômes de fruits secs (amande) à une belle fraîcheur légèrement mentholée. Le palais offre une grande souplesse avec des notes de fruits confits et une longue finale épicée. Un vin bien équilibré associant élégance et puissance.

SERVICE

Servir entre 12 et 14°C.

A déguster jeune sur le fruit ou à garder 5 à 7 ans.

ACCORDS GOURMANDS

Poissons nobles et crustacés finement cuisinés

Volailles et viandes blanches rôties ou en sauce crémeuse

Recette idéale : filets de sole à l'orange

CITATIONS

James Suckling : 94/100 (2018)

