



CHASSAGNE-MONTRACHET 2016

L'hiver doux et pluvieux a laissé place à un printemps froid et humide, ponctué par un épisode de gel fin avril. Ces divers événements ont fortement perturbé la saison végétative de la vigne. Malgré tout, l'été clément a permis de récolter fin septembre des raisins d'une bonne maturité. 2016 est un millésime surprenant et miraculeux en somme! Les vins blancs sont généreux avec une dominante de fruits blancs.

LA PARCELLE

Cépage : Chardonnay

Orientation : sud-est

Sol : argilo-calcaire

Age de la vigne : 30 ans

VINIFICATION ET ELEVAGE

Les raisins sont vendangés manuellement et les grappes entières sont pressées. La fermentation alcoolique, suivie de la fermentation malolactique, s'opèrent naturellement dans des fûts neufs et des fûts d'un ou plusieurs vins. Durée de l'élevage : 12 mois.

DÉGUSTATION MILLÉSIME 2016

Notes de dégustation

Robe : brillante avec des reflets dorés

Nez : floral avec des arômes de beurre

Palet : structure riche et généreuse

Potentiel de garde : 6 ans

Accords mets / vins : accompagne parfaitement un apéritif, une viande blanche ou un poisson

Température : 12/13°C

