



CHASSAGNE-MONTRACHET 2017



Cette année, la Bourgogne fait figure d'exception en France. Epargnés, par le gel ou la grêle, nous avons signé un millésime qualitatif et quantitatif. Il se savourera dans sa jeunesse. Les blancs ont un bel équilibre, ils allient minéralité, tension et élégance.

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 2017

Notes de dégustation

Robe : brillante avec des reflets dorés
Nez : floral avec des arômes de beurre
Palet : structure riche et généreuse
Potential de garde : 6 ans
Accords mets / vins : accompagne parfaitement un apéritif, une viande blanche ou un poisson
Température : 12/13°C

REVUE DE PRESSE ET DISTINCTIONS

Coup de coeur au guide Hachette 2018
Médaille d'Or au Concours des Grands vins
de France de Mâcon