



CHASSAGNE-MONTRACHET 2018



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 2018

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

www.vincent-bachelet.com Coup de cœur au guide Hachette 2018

Médaille d'Or au Concours des Grands vins de France de Mâcon