



CHASSAGNE-MONTRACHET LES BENOÎTES 2018



LA PARCELLE

Cépage : Pinot Noir

Orientation : sud-est

Sol : argilo-calcaire

Age de la vigne : 50 ans

VINIFICATION ET ELEVAGE

Les raisins sont vendangés manuellement, triés et totalement égrappés. La cuvaison dure une quinzaine de jours à température contrôlée. Des pigeages et arrosages réguliers sont réalisés pendant la phase active de la fermentation alcoolique. La fermentation malolactique se fait de manière traditionnelle en fûts de chêne neufs, d'un ou plusieurs vins. Durée de l'élevage: 15 mois.

DÉGUSTATION MILLÉSIME 2018

Notes de dégustation

Robe : Couleur rouge intense avec des reflets pourpres

Nez : notes épicées et de fruits

Palet : belle structure avec une finale délicate et élégante

Potential de garde : 8 à 10 ans

Accords mets / vins : Fondue bourguignonne

Température : 14/15°C

REVUE DE PRESSE ET DISTINCTIONS

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