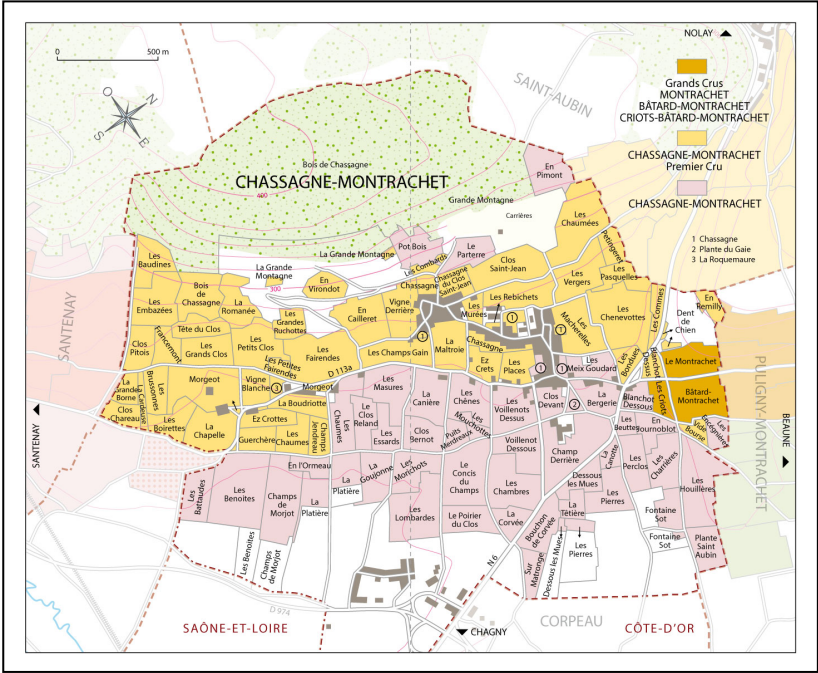


Côte de Beaune

# CHASSAGNE-MONTRACHET

Appellation Village  
Pinot Noir



## SITUATION GÉOGRAPHIQUE

Situé dans la partie Sud de la Côte de Beaune, Chassagne Montrachet est un des 5 villages constituant la prestigieuse « Côte des Blancs ». Orienté Est et Sud-Est, le sol de Chassagne est composé majoritairement de calcaires marneux.

## CARACTÉRISTIQUES

Le vignoble de Chassagne Montrachet s'étend sur environ 300 hectares, les 3/4 sont plantés en Chardonnay et le quart restant en Pinot Noir.

## VINIFICATION ET ÉLEVAGE

La récolte est manuelle en petite caisse afin de préserver l'intégrité du fruit. Les raisins sont ensuite triés soigneusement à la main puis égrappés. La macération des raisins a lieu en cuves ouvertes en bois ou en inox pendant 3 semaines à 4 semaines. Les cuves sont pigées 2 fois par jour pendant la fermentation. L'élevage dure 18 mois environ dans les fûts de notre tonnellerie dont un tiers environ sont neufs.

## BON À SAVOIR



TEMPÉRATURE DE SERVICE

16-17



POTENTIEL DE GARDE

10 ans et plus voire 15/20 ans

