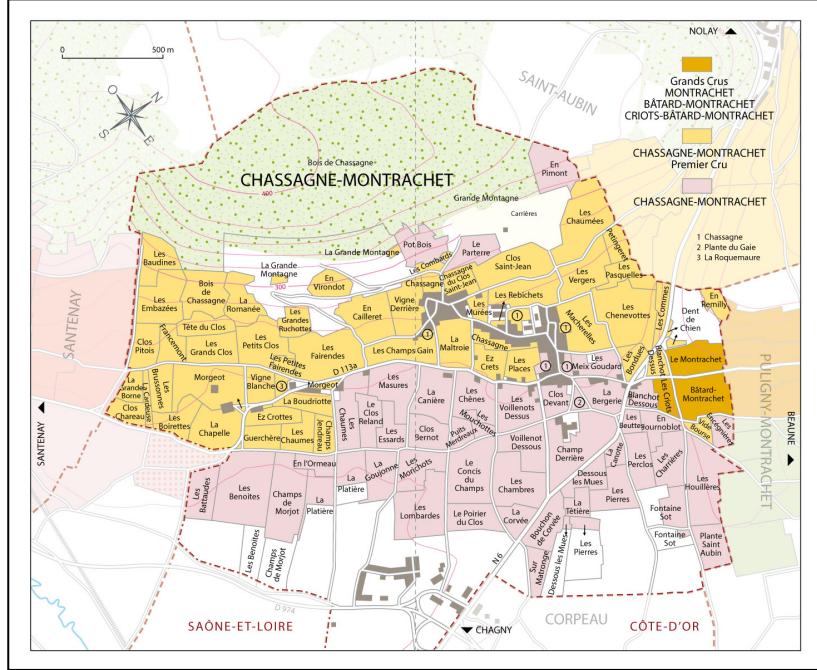
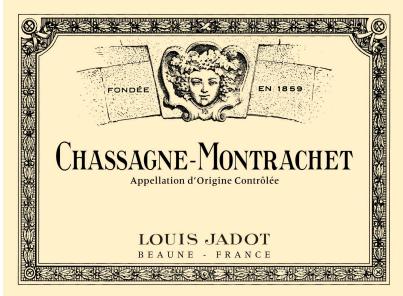


CHASSAGNE-MONTRACHET

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 Sus-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



LOUIS JADOT