



Chassagne-Montrachet

Cépage : Chardonnay

Age moyen de la vigne : Plantée en 2013

Surface : 0,27 hectares

Elevage : En fûts pendant un an avec 15 % de fûts neufs, puis 6 mois en cuve d'acier inoxydable

Filtration : Légère filtration avant la mise en bouteilles

Mise en bouteilles : Après 18 mois d'élevage

Consommation : Entre 3 et 6 ans après la mise en bouteilles

« Vin alliant rondeur et gras suivi d'une belle minéralité. »

Chassagne-Montrachet est situé sur un vignoble de 305 hectares, à une altitude de 220 à 325 mètres. La vigne est située sur un coteau de terres calcaires et caillouteuses, par endroit marneuses ou plus sableuses, dans le sud de la Côte de Beaune. Des carrières de pierres marbrières forment un front rocheux.