

# Chassagne Montrachet

## Chassagne Montrachet

### INFORMATION

---

**Appellation :** Bourgogne

**Cépage :** 100 % Pinot Noir

**Alcool :** 13.5 %

**Certification :**

### VINIFICATION

---

**Méthode :** Les raisins sont égrappés et vinifiés en cuve pendant environ 4 semaines, révélant ainsi toute la richesse de leurs arômes. Après décuvage, les vins sont entonnés en fût de Chêne et élevés pendant 15 mois.

### CONDITIONNEMENT

---

**Format :** 75 cl

**Unité de vente :** carton de 6 bouteilles



### TERROIR

---

**Région Viticole :** Au Sud de la Côte de Beaune

**Surface :**

**Type de sol :**

**Climat :**

### DÉGUSTATION

---

**Œil :** Robe rouge vif à reflets violets, Pinot Noir généreux en couleur avec une nuance à la limite du noir.

**Nez :** Petits fruits rouges confits

**Bouche :** Attaque souple, des tanins structurés et velours, une belle vivacité qui apporte de la fraîcheur avec une finale ronde.

### SERVICE & CONSERVATION

---

**T° de dégustation :** 16-18°C

**Accords mets et vins :** Puissant et tanique, notre Chassagne Montrachet flatte les belles pièces de viande comme l'agneau grillé et rôti, dont elle développe les fibres en bouche mais aussi le filet mignon de Veau en encore les fromages affinés comme L'Epoisse, L'Ami du Chambertin, le Soumaintrain.....

**Garde :** Vin à déguster et à apprécier dès aujourd'hui avec un potentiel de garde de 6 à 8 ans.

