

Chassagne-Montrachet rouge APMC

Chassagne-Montrachet

INFORMATION

Appellation :

Chassagne-Montrachet

Cépage : Bourgogne Pinot

Alcool : 13,5 % Vol.

Certification : .

VINIFICATION

Méthode : Raisins récoltés à la main en caisses, triés sur table de tri et égrappés à 100 %, les baies entières sont convoyées en cuve dans de petits wagonnets en inox afin de ne pas triturer la matière première. Vinification traditionnelle bourguignonne, en cuves ouvertes thermorégulées.

CONDITIONNEMENT

Format : 75 cl

Unité de vente : carton de 6 bouteilles



TERROIR

Région Viticole :

Chassagne-Montrachet

Surface : .

Type de sol : Sol limoneux argileux et non calcaire

Climat : Bourguignon

DÉGUSTATION

Œil : Robe légère et élégante.

Nez : Si le nez se fait discret, le vin se définit tout de suite par une jolie pureté. Les tanins sont polissés, soyeux.

Bouche : Les tanins sont polissés, soyeux. Avec un toucher de bouche qui évoque le lin, il est d'une belle définition.

SERVICE & CONSERVATION

T° de dégustation : 16°

Accords mets et vins :

Gibier à plumes, entrecôte ou côte de boeuf, Epoisses..

Garde : 5-10 ans.

