



Chassagne Montrachet blanc

Chassagne-Montrachet

Le vignoble est situé au sud de la Côte de Beaune.
Les sols convenant à la production des vins rouges sont essentiellement calcaires marneux.
L'altitude est comprise entre 220 et 340 mètres et l'exposition est Est et Sud-Est. □



Cépage

100% chardonnay.

Note de Dégustation

| | |
|------------------------|--|
| Robe | Belle robe or blanc, limpide et brillante. |
| Nez | Au nez, on trouve des arômes de bien mûrs, des notes de fleurs blanches, associés à un boisé vanillé, élégant. |
| Bouche | En bouche, rond, avec un joli fruité rehaussé par une belle vivacité. |
| Garde | 5 à 10 années dans de bonnes conditions. |
| Température de service | La température idéale de service est de 12 à 14°C. |

Accord Mets/Vins

Ces vins sont réservés à la haute gastronomie : foie gras, poissons crévés, charcuteries onctueuses.