



Chassagne Montrachet rouge

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% pinot noir.

Note de Dégustation

Robe	Très belle robe rouge rubis, limpide et brillante.
Nez	Un nez intense de fruits rouges (cerises, cassis).
Bouche	En bouche, on retrouve de jolies notes de fruits, les tanins sont soyeux apportant une finesse à la structure.
Garde	10 à 15 années dans de bonnes conditions.
Température de service	Servir aux alentours de 15-16°C pour mieux apprécier son bouquet et ses saveurs souples.

Accord Mets/Vins

Jeune, il peut être servi avec des grillades et des rôtis. Lorsqu'il est plus évolué, le Chassagne Montrachet sera destiné à accompagner les gibiers, les viandes à saveurs fortes et la plupart des fromages exceptés les bleus. □