

## CHASSAGNE-MONTRACHET 1ER CRU CLOS SAINT-MARC - RÉCOLTE DU DOMAINE 2018

Ce terme évoque le clos qui se trouve près de l'église, dédiée à Saint-Marcel.



### MILLÉSIME

Un millésime de rêve qui offre des volumes généreux et une superbe qualité. L'eau est un acteur majeur pendant l'hiver qui permet à la vigne de faire ses réserves avant un été particulièrement chaud et sec. Favorisée par un printemps clément, la floraison se déroule parfaitement avec de belles et nombreuses grappes. Aucun incident climatique majeur ne vient entraver le cycle végétatif. La récolte dont l'état sanitaire est irréprochable, s'est déroulée du 27 août au 15 septembre.

### VIGNOBLE

Le Clos Saint-Marc (1,71 ha) fait partie de l'appellation Chassagne-Montrachet 1er Cru "Les Vergers". Vigne appartenant à notre Domaine, jadis utilisée comme jardin par les habitants de la région. D'exposition Nord-Est, la vigne repose sur la pierre de Chassagne-Montrachet, la terre est assez rouge et caillouteuse. Idéale pour le Chardonnay. Méthode de culture : HVE (Haute Valeur Environnementale niveau 3)  
Vendange manuelle : 100 %

Sol : Argilo-calcaire  
Surface : 1.71 ha  
Altitude : 230-250 m  
Age moyen des vignes : 26 ans

### VINIFICATION

100% Chardonnay

A l'arrivée au chai, les raisins sont pressés immédiatement et délicatement à l'aide de pressoirs pneumatiques.  
100 % raisins foulés

16 mois (dont 4 mois d'assemblage en masse)  
100 % en fûts (dont 20 à 25 % de fûts neufs)

13% vol.

### DÉGUSTATION

#### Note de dégustation

Chassagne-Montrachet très stylé, c'est un vin gras sans puissance excessive qui combine le miel, l'amande douce et les pommes mûres avec des notes de fleur d'oranger. Une bouche racée, structurée par une finale vive et fringante.

#### Suggestion d'accords Mets & Vins

Idéal avec un filet de lotte à l'aneth ou du saumon, les viandes blanches de grande noblesse comme le veau en sauce.

Température de service : 12-14°C

Date recommandée de consommation : 2023-2028

