

## CHASSAGNE-MONTRACHET 1ER CRU CLOS SAINT-MARC - RÉCOLTE DU DOMAINE 2023

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



### MILLÉSIME

Un millésime exigeant. 2023 s'affiche désormais comme l'année la plus chaude avec des températures au-dessus des moyennes saisonnières. Ce millésime se caractérise aussi par un déficit hydrique important au cours de la saison végétative et une pression des maladies fortes. On a également remarqué de fortes hétérogénéités dans la maturité avec des dynamiques difficiles à anticiper. La vendange a été généreuse nous permettant ainsi d'effectuer un tri prononcé, surtout sur le Pinot Noir.

### VIGNOBLE

Le Clos Saint-Marc (1,70 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. Cette vigne a été plantée en 1996.

Méthode de viticulture : HVE (Haute Valeur Environnementale Niveau 3)

Vendange manuelle : 100%

Sol : Argilo-calcaire

Surface : 1.71 ha

Altitude : 230-250 m

Age moyen des vignes : 29 ans

### VINIFICATION

100% Chardonnay

100% raisins entiers

Débourbage statique 24h

Fermentation alcoolique et malolactique en fûts de chêne

18 mois d'élevage (dont 6 mois d'assemblage en masse)

100% fûts (dont 25% de fûts neufs)

13,5% vol.

### DÉGUSTATION

#### Note de dégustation

Ce vin présente une texture souple et caressante, marquée par des arômes gourmands de fruits du verger. De subtiles notes de pain grillé viennent enrichir l'ensemble avec élégance. L'équilibre est maîtrisé, offrant une dégustation harmonieuse et tout en finesse.

#### Suggestion d'accords Mets & Vins

Un vin que l'on pourrait joliment associer à un fromage de chèvre frais

Température de service : 12-14°C

Date recommandée de consommation : 2026-2035

