

CHASSAGNE-MONTRACHET LES PIERRES 2018

Ces vignes sont sur un terrain couvert de pierres.



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

Installé sur un banc rocheux ayant servi à construire le lavoir de Fontaine-Saulx situé à proximité. A partir de deux parcelles en propriété et d'une parcelle voisine.

Méthode de lutte : Biologique (non certifié)

Vendange manuelle: 100 %

Sol : Argilo-calcaire Surface : 8,41 ha Altitude : 230-250 m

Age moyen des vignes : 20 ans

VINIFICATION

100% Chardonnay

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

100 % raisins entiers

16 mois (dont 4 mois d'assemblage en masse) 100 % en fûts (dont 19 % de fûts neufs)

13% vol.

DÉGUSTATION

Note de dégustation

Nez délicat avec des notes de cédrat, minéral nuancé de terre, de poire et de sève. Un vin intense et charpenté qui s'amplifie en bouche et s'achève par une finale prolongée et souple.

Suggestion d'accords Mets & Vins

Idéal sur des poissons délicats comme le bar ou le loup.

Température de service : 11-13°C

Date recommandée de consommation : 2021-2027

