

## Côte de Beaune

## 100 % Chardonnay

## AOC Village

### La vigne :

Argiles et marnes sur calcaires durs  
 du Jurassique

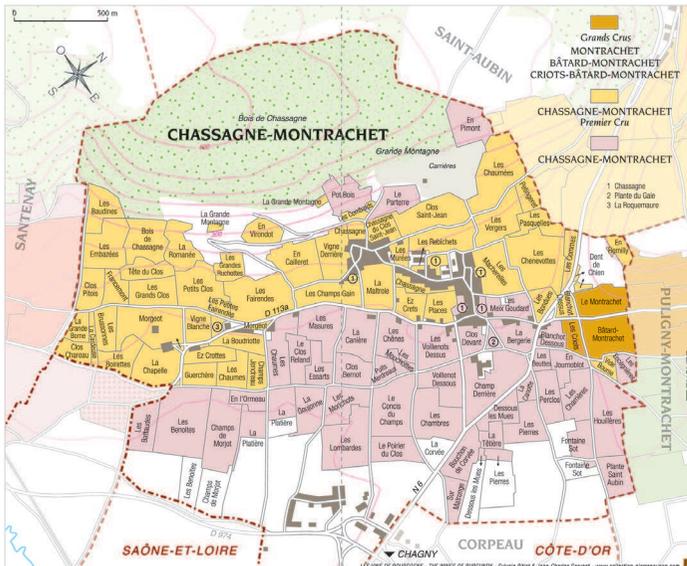
### Vinification :

Fûts de chêne  
 15 à 35 % de fûts neufs  
 6 semaines à 2 mois

### Elevage :

100 % en fûts de chêne  
 15 à 35 % de fûts neufs  
 14 à 16 mois

*Située en Bourgogne centrale, dans la partie sud de la Côte de Beaune, l'appellation Chassagne-Montrachet constitue avec Meursault et Puligny-Montrachet la prestigieuse Côte des blancs. Toutefois, la présence de Pinot Noir est importante sur la commune, souvent dans les zones plus sableuses que marneuses.*



## Dégustation

Au nez, ce Chassagne-Montrachet révèle un joli bouquet fleuri, des arômes de croissant chaud ou de brioche et de citron confit ; au vieillissement, il évolue vers des nuances épicées et de noisettes grillées. Franc et élégant en bouche, il est charnu et bien équilibré. La finale est longue, parfumée de notes florales et de pain d'épices.

## Accords mets/vins

Compagnon idéal des poissons fins et crustacés, il se marie aussi avec les viandes blanches, les volailles en sauce et les fromages relevés.

## Service et garde

Servir entre 12 et 14°C.

Vous pouvez déguster ce vin dès à présent ou le conserver entre 3 et 5 ans.