



FICHE TECHNIQUE CHASSAGNE-MONTRACHET 2023

Superficie : 24a36
Situation : lieu-dit Les Ancegnières
Cépage : Chardonnay
Rendement : 61hl/ha

Altitude : 240m
Orientation : Est/Sud-Est
Sol : Argilo-calcaire
Plantation : 1946

Vendange manuelle

VINIFICATION :

- Pressurage pneumatique de la vendange entière
- Débourage, conservation sur lies fines
- Ensemencement levures sélectionnées
- Fermentation alcoolique 100% en futs de chêne

ELEVAGE :

- Fermentation malolactique à 100%
- 10 mois en fût de chêne (15 à 30% de fûts neufs) puis 2 mois en cuve
- Bâtonnage tous les 7 à 10 jours

Mise en bouteille à la propriété avec collage et/ou filtration après essai

Potentiel de garde : 2033+

Note de dégustation :

Le premier nez évoque un bouquet particulièrement complexe sur la brioche fraîche, les épices douces et le beurre de baratte. A l'évolution, le vin révèle des notes de tilleul, de noisettes et de poires croquantes. En bouche, la matière puissante montre un équilibre rondeur/fraicheur tout à fait exceptionnel. Longueur impressionnante pour une appellation village.

