



## FICHE TECHNIQUE CHASSAGNE MONTRACHET 2021

**Superficie :** 24a36  
**Situation :** lieu-dit Les Ancegnières  
**Cépage :** Chardonnay  
**Rendement :** 34hl/ha

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

Vendange manuelle

### VINIFICATION :

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

### ELEVAGE :

- Fermentation malolactique à 100%
- 11 mois sans soutirage avec un bâtonnage tous les 7 à 10 jours
- 15 à 30% de fûts neufs

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

**Potentiel de garde :** 2031

### *Note de dégustation :*

*Notes de brioche fraîche, de tilleul, de noisette et de poire croquante embaument le verre. La bouche est tendre avec une belle tension acide et longueur*

