



CHASSAGNE-MONTRACHET 1ER CRU " LES EMBAZÉES" 2020

CÔTE DE BEAUNE | 100% CHARDONNAY | PREMIER CRU

PRÉSENTATION DE L'APPELATION

Au sud de la Côte de Beaune, Chassagne-Montrachet partage avec Puligny le prince incontesté de tous les vins blancs secs de la création : le divin Montrachet. Les territoires sont complexes, d'importantes carrières de pierres marbrières forment un front rocheux. Selon les Climats, il s'agit de terres calcaires et caillouteuses, marneuses ou plus sableuses.

DÉGUSTATION : opulent, racé

Accords mets-vins : Poularde à la crème et aux champignons, carpaccio d'ananas
Potentiel et conseils de garde : 3 à 10 ans. Température de service : 12 °C

LE VIGNOBLE

- Densité de plantation : 10 000 pieds / ha

LE VIN

- Vinification : Fermentation alcoolique et malolactique en fût
- Élevage : 17 mois en fût dont 25% de fûts neufs
- Production : 1 200 bouteilles

CÔTE DE BEAUNE 2020

Le millésime 2020 est marqué par un hiver plutôt doux et de faibles précipitations. Le cycle végétatif démarre dans les derniers jours de mars. La chaleur s'impose ensuite. Les vignes conservent un excellent état sanitaire jusqu'aux vendanges qui se déroulent sous un beau soleil dès le 19 août. Ce qui en fait l'un des millésimes les plus précoces de l'histoire.

En Côte de Beaune, d'un jaune éclatant, les vins présentent une belle concentration et une fraîcheur exemplaire. La gourmandise est apportée par des belles maturités. 2020 restera au premier rang des années les plus chaudes depuis le début du XXème siècle et en fait un millésime très équilibré avec un grand potentiel de garde.