

CÔTE DE BEAUNE | 100% CHARDONNAY | PREMIER CRU

**PRESENTATION OF THE APPELLATION**

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 2022**

L'année aura été une nouvelle fois intense, entre gel, canicule et sécheresse. Le débourrement, plus tardif que ces dernières années, a partiellement protégé le vignoble du gel d'avril. Ensuite, grâce à l'équilibre subtil qu'elle entretient avec le terroir de Bourgogne, la vigne a traversé sans dommage quatre épisodes caniculaires et un manque d'eau généralisé. Les vins blancs se distinguent par leur rondeur, leur souplesse et leur complexité. Ils sont riches et très expressifs, avec des arômes fruités, présents sans être trop exacerbés. En bouche, des notes de fruits frais et de beaux équilibres préservent la fraîcheur.

