



CHASSAGNE-MONTRACHET 2023

CÔTE DE BEAUNE | 100% CHARDONNAY | VILLAGE

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 : gras, généreux, gourmand

Accords mets-vins : carpaccio de saint-jacques, fromages à pâte persillée, chèvre frais
Potentiel et conseils de garde : 3 à 7 ans. Température de service : 12 °C

LE VIGNOBLE

- Densité de plantation : 10 000 pieds / ha

LE VIN

- Date de récolte : 07/09/2023
- Vinification : Léger débourage. Fermentation alcoolique et malolactique en fût
- Élevage : 18 mois en fût dont 25% de fûts neufs
- Production : 1 500 bouteilles

CÔTE DE BEAUNE 2023

En dépit de la météorologie instable de l'été, le résultat final est bluffant. Les Chardonnay, Aligoté et Sauvignon atteignent la pleine maturité dans un parfait état sanitaire, tout en préservant assez de fraîcheur pour être à la hauteur de la réputation des vins blancs de Bourgogne.

En Côte de Beaune, grâce à une fin de saison très chaude et ensoleillée, les raisins ont atteint une maturité parfaite. Les vins présentent d'intenses notes aromatiques de fruits jaunes bien mûrs (pêche, abricot...), avec parfois quelques nuances de fruits secs et d'épices douces. Leur bouche est ample et corpulente, d'une indéniable fraîcheur et d'une remarquable longueur. 2023 satisfera les amateurs les plus exigeants.