



BOURGOGNE CHARDONNAY CUVÉE CASSANEAS 2018

Un Bourgogne Chardonnay issu de vignes situées sur la commune de Chassagne-Montrachet hors de l'appellation. Cassaneas est l'ancien nom de Chassagne-Montrachet.

LA SITUATION

Appellation : Bourgogne

Localisation des vignes : Commune de Chassagne-Montrachet hors appellation

Altitude : 180 m

LE TERROIR

Les vignes sont situées sur la commune de Chassagne-Montrachet hors Appellation.

Méthode de culture : traditionnelle raisonnée

Nature du sol : Argilo-calcaire

LA VIGNE

Cépage : 100% Chardonnay

Age moyen : 35 ans

Densité : 10,000 pieds/ha

Rendement : 45 hl/ha

Vendange : 100% manuelle

VINIFICATION

Les raisins sont délicatement pressés immédiatement après la vendange dans un pressoir pneumatique. Débourage pendant 24h, Vinification en fûts. Fermentation malolactique effectuée.

ELEVAGE

14 mois en fûts avec 25 % de fûts neufs

Mise en bouteille : février 2020

SPÉCIFICATIONS

Degré d'alcool : 13 % vol.

SERVICE

Température de service : 12-14°C

A consommer de préférence : entre 2020 et 2030

DÉGUSTATION (par Antoine Gerbelle)

La générosité du millésime illumine sa robe dorée et concentre des saveurs de fruits jaunes mûres. En bouche, il offre une sensation de plénitude accompagnée d'un léger perlant qui l'allège. Un volume supérieur à la moyenne des bourgognes et une finale sur des saveurs d'amande et de verveine.

Gros fruit, plein, gaz, généreux, belle tenue, Coté crayeux de Chassagne, plus qu'un chardonnay, et pas lourd. Finale verveine et amande verte, longue pour un simple Bourgogne.

ACCORDS METS-VINS

Idéal avec les poissons grillés, les fruits de mer ou en apéritif

RECOMPENSES

Jancis Robinson : 17/20

BOURGOGNE
CHARDONNAY
Cuvée Cassaneas
2018

Grands Vins  de Bourgogne
PIERRE BRISSET

13% vol  VIN DE BOURGOGNE - APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE
MIS EN BOUTEILLE PAR PIERRE BRISSET À FIZOUD - FRANCE
PRODUIT EN FRANCE - CONTRÔLE DES SALES - CASSAGNE