



CHASSAGNE-MONTRACHET 1^{ER} CRU LES GRANDES RUCHOTTES 2018

« On fleurte avec les Grands Crus »

LA SITUATION

Appellation : Chassagne-Montrachet 1^{er} Cru
Climat : Les Grandes Ruchottes (2,13 ha)
Altitude : 260 m

LE TERROIR

Les vignes sont situées au sud ouest de la commune de Chassagne-Montrachet à coté des climats de la Romanée, des Petits Clos, des Caillerets et des Fairendes.
Méthode de culture : traditionnelle raisonnée
Nature du sol : Argilo-calcaire

LA VIGNE

Cépage : 100% Chardonnay
Age moyen : 55 ans
Densité : 10,000 pieds/ha
Rendement : 40 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

11 mois en fûts avec 50 % de fûts neufs
Mise en bouteille : février 2020

SPÉCIFICATIONS

Degré d'alcool : 13,5 % vol.

SERVICE

Température de service : 12-14°C
A consommer de préférence : entre 2020 et 2040

DÉGUSTATION (par Antoine Gerbelle)

Quelle luxuriance au nez ! Avec ses parfums intenses de miel, de fruits confits et de fleurs séchées. En bouche, au lieu de sur-jouer la maturité du millésime, la matière est d'une extrême finesse avec de délicieuses nuances de noisette et de pralinée. Très grand chardonnay racé. On fleurte avec les grands crus.
A boire sur 25/30 ans.

ACCORDS METS-VINS

Idéal avec les viandes blanches et les poissons nobles,

RECOMPENSES

Jancis Robinson : 17/20

Premier Cru
CHASSAGNE-MONTRACHET
LES GRANDES RUCHOTTES
2018
Grands Vins  de Bourgogne
PIERRE BRISSET