



DOMAINE BERTRAND BACHELET

GRANDS VINS DE BOURGOGNE

## CHASSAGNE-MONTRACHET BLANC

### L'APPELLATION

L'appellation Chassagne-Montrachet est située dans la partie sud de la Côte de Beaune et produit essentiellement des vins blancs. Le vignoble est exposé à l'est, avec des sols très variables, marqués par la présence d'oxyde de fer, apportant une couleur brun-rouge à la terre.

Deux lieux-dits sont exploités par le domaine pour la production de Chassagne-Montrachet blancs : La Canière et Les Lombardes.



#### ORIGINE / CLIMAT

100% chardonnay sur sol argilo-calcaire à inclusion ferrique.

#### VINIFICATION

A leur arrivée en cuverie, les raisins sont immédiatement pressés sans foulage préalable. Après un pressurage doux et un léger débourage, les moûts sont directement entonnés.

#### ELEVAGE

16 mois d'élevage, dont 12 mois en fûts de différents contenants, les plus utilisés étant la traditionnelle pièce bourguignonne de 228 litres (dont 20% de bois neufs).

#### DEGUSTATION

Une robe aux reflets dorés, un nez doux et floral avec des notes d'épices ; en bouche, une belle maturité associant fraîcheur et tension.

#### SERVICE

12 à 14 degrés.

#### ACCORDS

A associer à un poisson (notamment le saumon) ou une viande blanche en sauce (volaille, veau).

#### GARDE

A boire dans 5 ans.