



DOMAINE BERTRAND BACHELET

GRANDS VINS DE BOURGOGNE

CHASSAGNE-MONTRACHET « Les Lombardes »

L'APPELLATION

L'appellation Chassagne-Montrachet, plus connue pour ses vins blancs, produit également des vins rouges de grande qualité : c'est la complexité du terroir qui permet aux deux cépages de s'épanouir mutuellement.

Pour cette appellation, les vins rouges du domaine sont produits sur le lieu-dit Les Lombardes; l'une des particularités de ce terroir est le sol brun, signe d'une grande richesse en oxyde de fer.



ORIGINE / CLIMAT

100% pinot noir sur sol argileux à inclusions ferriques.

VINIFICATION

A son arrivée en cuverie, la vendange est rigoureusement triée. Les raisins sont ensuite vinifiés éraflés en cuves bétons durant environ trois semaines ; au cours de cette période, les remontages sont privilégiés aux pigeages afin de favoriser une fraîcheur et une texture soyeuse.

ELEVAGE

Les élevages sous bois durent environ douze mois (environ 30% de fûts neufs), prolongés d'une période de trois à six mois en cuves inox avant la mise.

DEGUSTATION

Une robe rubis à reflet grenat ; au nez, un savant mélange entre fruits rouges et épices. En bouche, des notes épicées, et poivrées.

SERVICE

14 à 16 degrés.

ACCORDS

A associer à une belle pièce de viande rouge.

GARDE

Potentiel de garde de 5 à 8 ans.