



DOMAINE BERTRAND BACHELET

GRANDS VINS DE BOURGOGNE

CHASSAGNE-MONTRACHET ROUGE

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 les lieux dits Les Lombardes et Les Benoites ; 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.