



### Aire de production

Au sud de la Côte de Beaune, Chassagne-Montrachet partage avec Puligny le prince incontesté de tous les vins blancs secs de la création : le divin Montrachet (prononcé Mon-rachet). Ce large et beau coteau porte à l'excellence les deux cépages bourguignons. Le Pinot Noir et le Chardonnay s'épanouissent ici côte à côte en raison de la complexité des terroirs. D'importantes carrières de pierres marbrières forment un front rocheux : à Paris, le Trocadéro ou plus récemment la Pyramide du Louvre font appel à cette pierre en dallages roses ou beiges. L'Appellation d'Origine Contrôlée date de 1937. Elle concerne aussi quelques vignes sur le village voisin de Remigny, en continuité de terroir.

### Origine

D'importantes carrières de pierres marbrières forment un front rocheux. Entre 220 et 325 mètres d'altitude, les terroirs comportent successivement à partir du sommet : des abrupts rauraciens, un talus callovien et des marnes argoviennes en reflet, des calcaires bathoniens. Il s'agit de terres calcaires et caillouteuses particulièrement propices aux grands vins blancs.

### Cépage

100% Chardonnay

### Vinification et élevage

Les vendanges sont manuelles. Les raisins entiers sont pressés dans un presseur pneumatique. Après débordage, la fermentation alcoolique et l'élevage sur lies se font à 100% en fûts de chêne (20% de fûts neufs) pendant 10 mois.

### Notes de dégustation

COULEUR : Or.  
NEZ : Arômes d'aubépine, de chèvrefeuille et d'acacia.  
PALAIS : Attaque sur la minéralité puis finale ronde et persistante.

### Accords mets et vins

A déguster sur une poularde à la crème, du homard, des langoustines, la cuisine asiatique et des fromages tels que le Comté.

### Service

12 à 14°C

### Potentiel de garde

Entre 8 et 10 ans