

Chanson

CHASSAGNE-MONTRACHET LES CHENEVOTTES

NOTE GENERALI

Tipologia AOC Chassagne-Montrachet Premier Cru

Zona produttiva Borgogna, Chassagne-Montrachet, in una parcella di 1,9 ha con esposizione sud-ovest.

Vitigno 100% Chardonnay

Composizione del suolo Calcareo-argilloso.

Vinificazione Vendemmia manuale in piccole cassette, seguita da un'accurata selezione dei grappoli. Pressatura a grappolo intero. Fermentazione in barrique a bassa temperatura (16°C) per 15-20 giorni, così da esaltare complessità e freschezza aromatica.

Invecchiamento Affinamento di 15 mesi sulle fecce fini in botte di rovere francese (20% nuove, da 1 a 6 anni di età, 228L).

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Oro bianco.

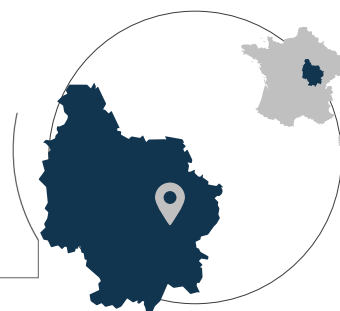
Profumo Il bouquet complesso ed elegante rivela aromi di frutta a polpa bianca che affascinano il naso prima di sfumare in note di cera d'api e vaniglia.

Sapore Il vino ha un attacco fresco. Offrendo una bella tensione, la bocca è strutturata da una materia equilibrata che si evolve in un finale preciso caratterizzato dalla mineralità tipica del terroir Chassagne-Montrachet.

Abbinamenti Perfetto per accompagnare foie gras, frutti di mare e formaggi.



BEAUNE / BOURGOGNE



CHANSON
En Bourgogne depuis 1750



ANNO DI FONDAZIONE | 1750



VITIGNI | PINOT NOIR, CHARDONNAY



ENOLOGO | JEAN PIERRE CONFURON

