

Chanson

CHASSAGNE-MONTRACHET

NOTE GENERALI

Tipologia AOC Chassagne-Montrachet

Zona produttiva Borgogna, 6 parcelle a Chassagne-Montrachet, con esposizione sud-ovest e sud-est.

Vitigno 100% Chardonnay

Composizione del suolo Argilla, sabbia e limo.

Vinificazione Selezione rigorosa dei grappoli. Pressatura a grappolo intero. Fermentazione in botte a bassa temperatura (16°C) per 15-20 giorni, favorendo la complessità e la freschezza aromatica.

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

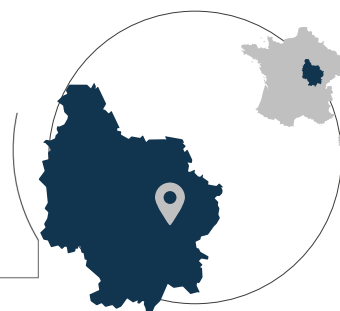
NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Oro pallido.

Profumo Profumi floreali mescolati con aromi di frutta a polpa bianca (pera). Delicata nota di vaniglia.

Sapore Complesso e ben equilibrato. Texture densa e profonda. Finale lungo e vivace.

Abbinamenti Da gustare con foie gras, pesce alla griglia, carni bianche e formaggi forti (Epoisses, Roquefort e Munster).



BEAUNE / BOURGOGNE

CHANSON
En Bourgogne depuis 1750

 ANNO DI FONDAZIONE | 1750

 VITIGNI | PINOT NOIR, CHARDONNAY

 ENOLOGO | JEAN PIERRE CONFURON

