

CHASSAGNE-MONTRACHET 1ER CRU

« LA MALTROIE »

Superficie: 0.20 hectares

Production moyenne : 39hl/ha

Age des vignes: 25 ans

Cépage : Pinot Noir

Vieillessement :

Fûts de chêne

Origine du bois : Allier et Vosges

25 % de fûts neufs

Le vin reste 15 mois en fûts.

Viticulture:

Taille des vignes : Cordon de Royat et Guyot simple

Vendanges manuelles

Labour, travaux en verts, effeuillage

Triple tri : à la vigne (deux fois) et à la cuverie sur table de tri vibrante.

Vinification :

Les raisins sont égrappés, mis en cuve et refroidis à 12° pendant 5-7 jours (macération à froid) pour extraire les arômes primaires.

Levures indigènes

La macération dure entre 15-20 jours accompagnée de rares pigeages (juste pour casser les chemins préférentiels du jus de raisins) et de plusieurs remontages par jour (en fonction de l'avancement de la fermentation).

Extraction en douceur en respectant le cépage, le terroir et le millésime.

Elevage :

En fûts de chêne français.

La fermentation malolactique se fait en fûts avec un vieillissement sur lies fines.

Pas de collage, légère filtration juste avant la mise selon la turbidité.

Mise en bouteilles en jour lunaire favorable

Conseils de dégustation :

Le nez est mûr et frais, marqué par des arômes de cerise et de framboise relevés de notes épicées. En bouche, la finesse du fruit et des tanins contraste avec une concentration et une densité dans l'expression des épices. Très bel équilibre. Servir entre 16°C et 17°C ; 7 à 9 ans de garde

Accords mets-vins :

Charcuteries fines, grillades, côte de veau épaisse au jus, volaille rôtie, fromages...

