

CHASSAGNE-MONTRACHET 1ER CRU

« CLOS St JEAN »

Superficie: 0.29 hectares

Production moyenne : 39hl/ha

Age des vignes: 25 ans

Cépage : Pinot Noir

Viellissement :

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 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 :

Au nez on retrouve des arômes profonds de fruits rouges et noirs. Entre finesse et concentration, un corps puissant aux tanins enrobés qui apportent un relief suave en bouche.

Servir entre 16°C et 17°C ; 7 à 9 ans de garde.

Accords mets-vins :

Coq au vin, viandes rouges en sauces fines, magret de canard, pigeon rôti...

