Chassagne Montrachet 2015

L'appellation de Chassagne Montrachet est située dans la zone la plus prestigieuse des vins blancs de Côte d'Or. Notre vigne se situe en contre bas de l'Abbaye de Morgeot, au lieudit « Les Grandes Terres » à une altitude de 227 mètres. Elle est en plein milieu du coteau, légèrement pentue.

Caractéristiques :

Terrain : Argilo calcaire.

Exposition : Sud-est.

Vigne : Vigne âgée de 10 ans

Cépage : Chardonnay.

Vinification : Vendange manuelle en caisses percées, triée sur table à réception. Pressurage long et doux des raisins en grappes entières. Fermentation en fût, aucun produit œnologique n'est ajouté.

Élevage : en fûts de chêne 18 mois, décantation naturelle en fût, et filtration légère avant la mise en bouteille.

Mode de culture:
Nous n'utilisons pas d'herbicide. Nous n'apportons que du compost et labourons la vigne pour favoriser la vie des sols.
Pour ce millésime nous n'avons utilisé que des fongicides homologués en viticulture biologique et des décoctions de plantes.

Dégustation

Robe : jaune jasmin.
Nez : fleurs blanches et agrumes.
Bouche : florale, briochée.

Accord Mets et Vins

Foie gras poêlé aux pommes.
Filet de sandre sauce à la crème.
Poularde de Bresse aux morilles.

Service

Entre 10° et 12°.

Domaine Ludovic et Émilien BONNARDOT – 27 Grande Rue 21250 BONNENCONTRE
Tel : +33(0)3.80.36.31.60 Mob : +33 (0)6 25 61 41 50
ludovic-bonnardot@orange.fr