

Chassagne-Montrachet



CHASSAGNE-MONTRACHET, BOURGOGNE, FRANKRIJK

Millésime 2015

Domein: Bouchard Père & Fils, Beaune

Het domein Bouchard & Fils werd opgericht in 1731 en behoort sinds 1995 toe aan de familie Henriot. Vandaag de dag strekken de wijngaarden zich uit over 130 ha in het hartje van de Côte d'Or en tellen ze 12 *Grands Crus* en maar liefst 74 *Premiers Crus*.

Chassagne, gelegen in het zuiden van de Côte de Beaune, werd in de XIXde eeuw Chassagne-Montrachet om mee te genieten van de bekendheid van Puligny. De wijngaarden, alle oostelijk en zuidoostelijk gericht, zijn beplant met pinot noir en chardonnay en brengen enkele van de beste witte wijnen ter wereld voort. Chassagne-Montrachet onderscheidt zich door zijn intens boeket

Oppervlakte: 130 ha

Druivensoorten: 100% Chardonnay

Bodem: Kalk en mergel

Rijping:

Gedurende 8 à 10 maand op eiken vaten waarvan 15% nieuwe.

Degustatie notities:

Volle wijn met een intens boeket van fruitige en florale aroma's. Mooie lange afdronk. Mooi bewaarpotentieel.

Serveersuggesties:

Voorgerechten, vis en wit vlees in crème saus.

Alcoholgehalte: 13,0%

Beschikbare volumes: 0,75L

Verpakking: CC6

Chassagne-Montrachet



CHASSAGNE-MONTRACHET, BOURGOGNE, FRANKRIJK

Millésime 2015

Domaine: Bouchard Père & Fils, Beaune

Bouchard Père & Fils est une véritable maison historique, fondée en 1731 et appartient depuis 1995 à la famille Henriot.

Aujourd'hui, le domaine compte 130 hectares de vigne au cœur de la Côte d'Or, dont 12 classés en Grand Cru et 74 en Premier Cru.

Situé au sud de la Côte de Beaune, le village de Chassagne est devenu Chassagne-Montrachet au XIXe siècle, pour bénéficier de la notoriété du Grand Cru mythique qu'il se partage avec Puligny. Exposé est-sud-est, le vignoble est divisé entre la culture de pinot noir et celle du chardonnay, qui produit certains des plus grands vins blancs du monde. Le Chassagne-Montrachet blanc se distingue par l'intensité de son bouquet et sa persistance remarquable.

Superficie: 130 ha

Cépages: 100% Chardonnay

Sol: calcaire marneux

Elevage:

Durant 8 à 10 mois en fûts de Chêne proportion de fûts neufs de 15%

Notes de dégustation:

Bouquet intense de fleurs et de fruits. Corsé, tout en restant enrobé, sa persistance est remarquable. Bon potentiel de garde.

Accords Mets:

Entrées, poissons et viandes blanches crévés.

Taux d'alcool: 13,0%

Volumes disponibles: 0,75L

Conditionnement: CC6