



AOP CHASSAGNE MONTRACHET

Domaine Bachelet



Cépages : Chardonnay

Sol : Argilo calcaire, coteaux et semi coteaux.

Rendement : 40 hl/ha

Vinification: Culture raisonnée : labours, effeuillage, vendanges en vert.

Récolte manuelle avec tri rigoureux.

Débourbage, Pressurage doux, contrôle des températures

Elevage en fûts 18 mois dont 20 et 30 % en fûts neufs.

Récolte manuelle. Débourbage.

Fermentation à basse température à 18°C.

Titre alcoométrique : 13% Vol.

Dégustation :

C'est un vin puissant et gras. Ses arômes sont de type amande (verte ou grillée selon l'âge du vin), pomme mûre fleurs blanches, miel. Sa persistance est remarquable.

Conseil pour la dégustation :

Les vins blancs ne seront jamais servis glacés mais à 11-13°C et seront à réserver aux poissons cuisinés.

Quelques suggestions : Bar grillé, coquille St Jacques poêlées.

Conservation:

Le Chassagne Montrachet mûrit lentement et longtemps, son apogée étant généralement atteinte entre 5 et 8 ans.

SARL SUD-OUEST DECOUVERTES - Avenue des Potiers - 81600 Montans

Tél. : 05 63 40 80 20 - Fax : 05 63 57 48 56

Sarl au capital de 8 000 € - Siret 491 369 229 00019 APE 4634 Z