



## CHASSAGNE-MONTRACHET



### TERROIR



*Origine géographique*

Située en Bourgogne centrale, dans la partie sud de la Côte de Beaune l'appellation Chassagne-Montrachet constitue avec Meursault et Puligny-Montrachet la prestigieuse côte des blancs.



*Sol*

Les pentes sont orientées Est, Sud-est et les sols se composent d'argiles et marnes sur calcaires durs du Jurassique conférant au vin une belle minéralité.



*Encépagement*

100 % Chardonnay.



*Vinification*

Vinification traditionnelle en cuves thermorégulées à 20 °C. Elevage sur lies et bâtonnage en fûts de chêne dont 25 à 30% en fûts neufs pendant 12 à 14 mois.

### DEGUSTATION



*Robe*

Jolie robe délicatement dorée.



*Nez*

Il dévoile des nuances d'agrumes comme le zeste d'orange et le citron vert, quelques notes de bergamote avec une pointe de minéralité.



*Bouche*

Droite et nette, elle exprime ses arômes d'agrumes fondus sur une structure harmonieuse avec une certaine élégance.

### SERVICE



*A boire avec*

Compagnon des poissons d'eau douce et de mer comme un Bar en croûte de sel et fenouil braisé ou une sandre au beurre blanc ainsi que des volailles de Bresse. Dégustez ce Chassagne - Montrachet avec du pélaridon ou de petits fromages de chèvre affinés en fin de repas.



*Température de service*

A servir entre 12 et 14°C afin de préserver fraîcheur et rondeur.



*Temps de garde*

De 3 à 10 ans.

**JEAN BOUCHARD**

6 bis, Boulevard Jacques Copeau – 21200 Beaune  
Tél : 03 80 24 37 27 – Fax : 03 80 24 37 38 - contact@jeanbouchard.com  
www.jeanbouchard.com