



CHASSAGNE-MONTRACHET

La Platière

« L'expression aromatique et l'opulence d'un grand blanc de la Côte de Beaune. »

CLIMAT(S) ET SUPERFICIE

La Platière [0,3393 Ha]

CARACTÉRISTIQUES DU CLIMAT

Ce lieu-dit, situé en direction de l'Abbaye de Morgeot, est exposé Sud-Est et constitué principalement d'argile. Cette vigne est âgée de 25 ans.

PRODUCTION

Environ 2000 bouteilles sont produites par millésime.

VINIFICATION & ÉLEVAGE

Des contrôles de maturité effectués par nos soins dès fin Août permettent d'optimiser la date de récolte. Les vendanges sont faites manuellement en petites caisses de 12 Kg pour que le raisin arrive intact à la cuverie. Après un pressurage pneumatique très doux, d'une durée d'environ 2H30, le jus est laissé une nuit en cuve inox pour le débourageage : les parties solides (bourbes) se déposent alors naturellement. Le jus clair est ensuite entonné, c'est-à-dire mis en fûts de chêne français. Pour cette cuvée, nous utilisons environ 30% de bois neuf. Selon la méthode bourguignonne traditionnelle, les fermentations alcoolique et malolactique se font naturellement en fûts. Pendant l'élevage sur lies fines, un bâtonnage est réalisé, mais toujours raisonné en fonction de la dégustation. Après 15 à 18 mois, ce vin est prêt pour la mise en bouteilles qui s'effectue sans filtration préalable et à une période favorable du calendrier lunaire.

PROFIL GUSTATIF

Ce vin bénéficie de bonnes conditions de maturité. Il se caractérise donc par une expression aromatique intense et un style opulent. Au nez, le fruité est riche et flatteur. En bouche, le plaisir est immédiat et gourmand. Sa fraîcheur permet d'avoir une fin de bouche très expressive et persistante.

HARMONIE GASTRONOMIQUE

Ce Chassagne-Montrachet accompagne harmonieusement un gâteau de foies de volailles ou des langoustines servies sur un fenouil grillé.

