

Chassagne-Montrachet En Remilly 2023

Premier Cru



Date d'acquisition : 1972

Le Vignoble des Cabottes possède une parcelle de ce terroir exceptionnel, au sous-sol calcaire et argilo-calcaire. Bien que très petite (5 ares), elle bénéficie d'une situation idéale, ce Premier Cru jouxtant le légendaire Chevalier-Montrachet. La production, limitée, de ce vin précieux se distingue par une remarquable intensité aromatique et une longue persistance.

Profil de dégustation

Bouquet intensément parfumé aux notes d'agrumes et de fruits à chair blanche, relevées de nuances toastées. La bouche, riche et ample, se distingue par une belle persistance aromatique. Bon potentiel de garde.



Chardonnay



5 à 7 ans ou plus

Potentiel de garde



12°C à 14°C

Température de service



Certification biologique et conversion
biodynamique en cours



Sud / Sud-Est

Exposition



0,05 ha / 1,56 ha

Surface

Expertise

Vendanges

Récolte manuelle en petites caisses de 13 kg. Tri méticuleux de chaque grappe.

Vinification

Le pressurage s'effectue en deux étapes : récupération des premiers jus, puis pressurage par cycles successifs de deux heures.

Durée d'élevage

20 mois. Fûts neufs : 0%
(Fûts d'un an seulement)

Terroir

Sol

Calcaire marneux



Notes du vigneron

Le nez est dense, noisetté, avec un toast fin. En bouche, l'attaque est ample et riche, sur les épices. La finale est marquée par une belle salinité.

