



Domaine J.F. Bachelet

Classification :



Village

Région : La Côte de
Beaune

Cépage : Pinot noir

Chassagne-Montrachet Vieilles Vignes (Rouge)

La Côte de Beaune - Pinot noir

Origine

Situé au sud de la Côte de Beaune, Chassagne-Montrachet est l'un des cinq villages donnant à la Côte de Beaune un prestige universel. Culture raisonnée avec labours, effeuillage, vendanges en vert.

Vinification

Récolte manuelle avec tri rigoureux. Egrappage entier. Macération à froid de 5 à 8 jours. Fermentation contrôlée de 26°C à 32 ° C pendant une dizaine de jours. Elevage en fûts dont 25 % en fûts neufs.

Rendements : 40hl /h

Notes de dégustation :

C'est un vin très coloré, charnu. Sa charpente le fait parfois ressembler à des vins de la Côte de Nuits. Ses arômes sont marqués par des nuances de cerise-Kirsch et cassis.



Température de service :
15-16°C

Durée de conservation :
5 à 8 ans