



Chassagne-Montrachet 1er Cru "Les Embazées" - "Moillard-Grivot" 2016 - 75cl

Au Sud de la Côte de Beaune, le vignoble entoure le village de Chassagne-Montrachet. Le Climat « Les Embazées » se situe au Sud de l'appellation et jouxte Santenay. Vinification : Vendanges manuelles. Vinification traditionnelle en cuves thermo-régulées. Macération pré-fermentaire à froid, maîtrise des températures, cuvaison longue au cours de laquelle pigeages et remontages sont pratiqués de façon optimale. Elevage en fûts de chêne pendant 15 mois. 30% de fûts neufs et 70% de fûts de 1 à 5 vins. Les chênes proviennent essentiellement de la région des Vosges. L'élevage sous bois de plusieurs mois nous donne un bouquet complexe où s'équilibrent les arômes torréfiés, fruités et épicés. Bouche : En bouche on retrouve ces notes de café, de fruits secs grillés, ainsi qu'une belle minéralité persistante qui donne beaucoup de caractère et de typicité. Bu jeune, ce vin présentera une structure puissante qui saura se patiner avec les années. Recommandations : Idéal sur des plats raffinés à base de volailles ou de gibiers à plume rôtis, braisés ou laqués. Sa grande intensité aromatique lui permet aussi d'accompagner des couscous ou tajines. Fromages moyennement forts : Camembert, Saint Paulin, Morbier, Reblochon...



56.33 EUR

Artcode: 0006166

[Vins](#), [Vins rouges](#)

Informations complémentaires

Couleur et type	Rouge
Année	2016
Bouteille	75cl
Alcool	13%

Pays	France
Région	Bourgogne Côte-de-Beaune
Producteur	Moillard-Grivot
Raisin	Pinot Noir - Pinot Nero