

Chassagne-Montrachet
1er Cru Les Chaumées
“Clos De La Truffière”



Origine

La parcelle de 71 ares se situe au Nord du village à mi-coteau exposée à l'est, face au Montrachet.



Sol

Le sol, très peu profond, est fait de terre rouge très légère sur une zone très pentue et caillouteuse.



Age des vignes

50 ans en moyenne



Notes de dégustation

Les vins sont très floraux et fruités, aromatiques et très élégants. Précis en bouche avec une grande finesse et une belle acidité. Aromes de fruits à noyau et belle longueur.



Durée de conservation

3 à 8 ans



Température de service

12 à 13°C