

Chassagne-Montrachet
1er Cru Les Chenevottes



Origine

Les parcelles de 21,5 ares sont situées au nord du village dans une légère cuvette sous le coteau des Chaumées et des Vergers dans le prolongement de la combe de Saint-Aubin



Sol

Les sols sont plats, assez profonds et très argileux, dans une zone assez fraîche sans excès d'humidité.



Age des vignes

35 ans en moyenne



Notes de dégustation

Vin parfumé, gras, assez flatteur, plus floral que fruité. Notes minérales de pierre à fusil et de fleurs d'oranger, très tendre en bouche, tout en finesse et très harmonieux.



Durée de conservation

2 à 7 ans



Température de service

12 à 13°C

