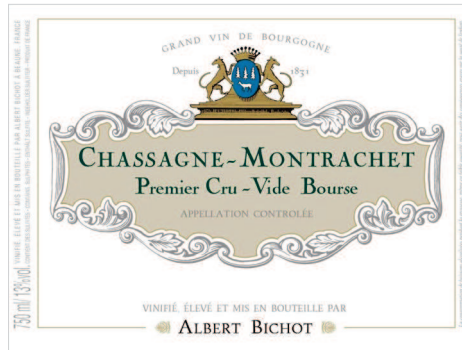


CHASSAGNE-MONTRACHET 1ER CRU "VIDE-BOURSE"



Côte de Beaune

100 % Chardonnay

AOC 1er Cru

La vigne :
 Terres très pierreuses avec
 des petits cailloux,
 très drainantes

Vinification :
 Fûts de chêne
 35 à 60 % de fûts neufs
 6 semaines à 2 mois

Élevage :
 100 % en fûts de chêne
 35 à 50 % de fûts neufs
 14 à 16 mois

Située en Bourgogne centrale, dans la partie sud de la Côte de Beaune l'appellation Chassagne-Montrachet constitue avec Meursault et Puligny-Montrachet la prestigieuse côte des blancs. Enclavé dans les Bâtard-Montrachet, en bordure de l'ancienne route dite "chemin de Couches", le climat des "Vide-Bourse" a été classé en premier cru assez tardivement puisqu'il a rejoint les 21 autres premiers crus de Chassagne-Montrachet en 1974.

Dégustation

Ce Chassagne-Montrachet 1er Cru Vide-Bourse est élégant et complexe avec des épices et des zestes d'agrumes. Son corps gras et ample a un fond boisé.

Accords mets/vins

Il est le partenaire idéal des poissons fins et crustacés mais se déguste aussi sur les viandes blanches, volailles en sauce et fromages relevés.

Service et garde

Servir entre 12 et 14°C.
 Il peut se conserver 5 à 7 ans voire plus.

