

## **Chassagne Montrachet rouge Vieilles Vignes 2022 Les Plantes Momières Dom BACHEY-LEGROS**

Le nez s'ouvre sur la griotte et de fruits noirs, la fraise des bois avec des notes animales et épicées viennent ensuite. La bouche est riche, étoffée a



**Référence :** 432034

**Prix :** 44.20 €

### **Descriptif :**

## **Chassagne Montrachet rouge Vieilles Vignes 2022 Les Plantes Momières Dom BACHEY-LEGROS**

Le domaine appartient à la même Famille depuis 6 générations depuis le 19<sup>ème</sup> siècle : François Bachey, Lazare, Joseph, Marcel, et Christiane. Tous fils ou fille unique, ils ont su transmettre en intégralité un patrimoine et une philosophie uniques. Un vignoble de 18 ha, qui s'est développé à chaque génération, sur les meilleures terres de Santenay, Chassagne-Montrachet et les Maranges, où s'expriment toute la finesse du Pinot Noir et du Chardonnay. Et surtout des vignes plantées pour la plupart entre 1935 et 1955, travaillées avec soin année après année. Cette cuvée représente 1 parcelle d'1/2 hectares de très vieilles vignes de 1946, un très bel emplacement, juste sous le 1<sup>er</sup> cru Abbaye de Morgeot

notes de dégustation :

Le nez s'ouvre sur la griotte et de fruits noirs, la fraise des bois avec des notes animales et épicées viennent ensuite. La bouche est riche, étoffée avec des tannins un peu austères mais racés du fait des vieilles vignes et des faibles rendements

cépage: 100% pinot noir, sur sol calcaire, produisant de petits raisins à peau épaisse, chargée de tanins, avec une bonne proportion de baies millerandées. De la matière noble, totalement éraflées, Cuvaison limitée entre 17 et 19 jours, pratiquement sans intervention.

accords: belles pièces de viande comme l'agneau grillé et rôti, dont elle enveloppe les fibres en bouche. Sa puissance aromatique équilibre celle du porc grillé et des volailles au curry ou tandoori.

T°S: 16 - 18°C

G: 2030-2031

[Lien vers la fiche du produit](#)