



Chassagne Montrachet 1^{er} Cru

Les Macherelles

Cépage : Chardonnay

Sol : Argilo Calcaire

Altitude du terroir : 260 à 280 m

Vignes de plus de 35 ans

Production/rendement du domaine : 45 hl/Ha

Vinification :

Elevage en fût comprenant 22 % de fût neuf, les vins resteront pour une période d'un an en tonneau, où se déroulera la fermentation alcoolique ainsi que la fermentation malolactique, puis ils seront mis en cuve d'unification pour une période de 7 mois.

Dégustation :

Les vignes se situent au nord du village (côté Puligny), avec un terroir assez similaire à celui des Perrières. Touche de fruits jaunes, généreuse. Le chêne soutient légèrement le palais. Le vin est riche et la longueur est attrayante.

SAS François CARILLON
2 Place de l'Eglise
21190 PULIGNY MONTRACHET
Tel : (+33) 0 380 2100 80
Email : contact@francoiscarillon.com

