



Chassagne Montrachet

Cépage : Chardonnay

Sol : Argilo Calcaire

Altitude du terroir : 230 m

Vignes de 25 à 60 ans

Production/rendement du domaine : 45 hl/Ha

Vinification :

Elevage en fût comprenant 20 % 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 5 mois.

Dégustation :

Notes de fruits blancs. Bouche fine et délicate, salinité et bonne persistance.

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