



CHASSAGNE-MONTRACHET

Richesse et rondeur



PRÉSENTATION

Terroir très calcaire, sols oranger/rouge assez caillouteux et bien exposés Est/Sud-Est.

VITICULTURE

Vignes plantées à 10 000 pieds par hectare, taille en Guyot simple, culture raisonnable, interventions réfléchies et rendements maîtrisés.

VINIFICATION

Récolte manuelle, pressurage direct, peu débourbé, élevage en fûts, fermentation avec levures indigènes, pendant 12 mois puis passage en cuve après soutirage. Légère filtration sur terre ou collage suivant les milésimes. Mise en bouteille par gravité.

DÉGUSTATION & ACCORDS METS-VINS

Arômes floraux et beau volume en bouche.
Suggestion d'accord : sole Meunière et purée de pois cassés.

INFOS CLÉS

Région : Bourgogne
Cépage : Chardonnay
Couleur : blanc

Frédéric Leprince
HAUTES-CÔTES BOURGOGNE

Cuverie et espace dégustation (sur RDV)
7 Grande Rue, 21 190 NANTOUX
www.frederic-leprince.com

 suivez-nous !
[#vinsfredleprince](https://www.instagram.com/vinsfredleprince)

