



LOUIS PIERRE & FILS



salsa e crostacei

Servizio: 12-14 °C

Nome: CHASSAGNE MONTRACHET LES MACHERELLES 1^{er} CRU

Annata: 2018

Regione: BOURGOGNE COTE DE BEAUNE

Denominazione: CHASSAGNE MONTRACHET

Colore: BIANCO

Vitigno: 100% CHARDONNAY

Formati: 750 ml

Coltura: L'esperienza della famiglia Roux di Saint Aubin, tramandata di padre in figlio (siamo alla 5^o generazione), la si ritrova nella tenuta familiare di 70 ettari, che si sviluppano attraverso la Côte de Beaune, Côte de Nuit e Côte Chalonnaise. Lavorano nel rispetto del suolo e della natura per evidenziare la purezza dei frutti e rivelare il carattere unico dei singoli vigneti per realizzare una gamma di vini provenienti dalle molte appellations della Borgogna: 13 Villages, 123 singoli vigneti che includono sia Premier Cru che Grand Cru.

Tra i 220 e 325 metri di altitudine il terreno varia in successione la sua composizione su pendici ripide tra il calcareo, ciottoloso, marnoso, sabbioso, roccioso. Un microclima molto particolare per produrre alta qualità.

In cantina: raccolta manuale; fermentazione tradizionale ed affinamento per circa 18 mesi in barriques (30-35 % di legno nuovo).

Caratteristiche: dal colore giallo molto intenso con riflessi verdi sprigiona i suoi aromi di biancospino, acacia e caprifoglio che si mescolano con sentori di nocciola, accompagnati a note minerali e tostate, e con la maturità anche note di miele o pera matura. In bocca di un attacco potente, diretto, suadente e di lunga persistenza.

Abbinamenti: carni bianche come pollame, vitello in salsa, pesce in