



CHASSAGNE-MONTRACHET



LA PARCELLE

Cépage : Chardonnay

Orientation : sud-est

Sol : argilo calcaire

Age de la vigne : 25 ans

VINIFICATION ET ELEVAGE

Vendanges manuelles

Pressurage à l'encuvage et débourage

Fermentations alcoolique et malolactique en fûts de chêne

Élevage en fûts de chêne de 12 mois puis en cuve inox pendant 5 mois

SERVICE ET DEGUSTATION

Servir entre 12 et 13°C.

Ce vin s'accorde parfaitement avec du risotto au jambon speck, de la lotte au beurre blanc ou un gratin de potirons.

Laisser vieillir, selon le millésime, de préférence entre 3 et 6 ans avant de le consommer.

AURORE BACHELET

Grands Vins de Bourgogne

25, rue de Narosse 21590 SANTENAY

Tél : 06 13 83 69 07

E-mail : contact@auore-bachelet.com

www.auore-bachelet.com