



PATRIARCHE



CHASSAGNE-MONTRACHET PREMIER CRU - LES VERGERS

Cépage : Chardonnay

ORIGINE :

Village du sud de la Côte de Beaune, Chassagne offre à la vigne un coteau exposé est/sud-est entre Puligny-Montrachet et Santenay. Cette appellation réussit la synthèse des deux grands cépages bourguignons.

Superficie : 300 ha dont 55% en blanc.

Sols : calcaires bruns et argileux pour les blancs et calcaires marneux pour les rouges.

La parcelle des Vergers est à la limite de Saint-Aubin, au-dessus des Macherelles et des Chenevottes. Cette partie de Chassagne semble avoir été dédiée à la culture d'arbres fruitiers. 9 ha 41 ares 22 ca, dont 8 ha en blanc, exposé à l'est.

CARACTÉRISTIQUES :

Cépage :	Chardonnay
Couleur :	Blanc
Commune :	Chassagne-Montrachet
Classement :	Premier Cru
Climat :	Les Vergers
Millésime :	2013

Visuel : jaune or ; limpide et brillante.

Olfactif : intense, marqué par le floral : chèvrefeuille, pétale de rose ; le bouquet tend ensuite sur le toasté, fumé, presque mentholé, signe de l'élevage en fût.

Gustatif : belle intensité. L'attaque est vive suivi d'un volume plus présent en bouche, dominée par des arômes alimentaires de caramel, confiture de lait et de fruits jaunes : pomme golden, mirabelle. Expressif et ouvert.

Garde : à boire dès maintenant. 2 à 4 ans de potentiel de garde.

Accord mets-vins : en accompagnement d'un carpaccio de Saint-Jacques, d'une pauchouse de la Saône, homard bleu de Bretagne grillé, tartare de saumon, une volaille crémée ou des fromages comme le Comté ou le Beaufort.

LA DÉGUSTATION D'OLIVIER :



PATRIARCHE
BEAUNE-FRANCE
1780