Chassagne-Montrachet

CÉPAGE	TYPE DE VIN	DEGRÉ	GARDE
100% Chardonnay AOC Chassagne Montrachet		13°	3>10 ans

SOLS

Argilo-calcaire.

ÂGE DES VIGNES

Jeune parcelle plantée en 2013.

VINIFICATION ET ÉLEVAGE

12 mois en fûts de chêne (30% fûts neufs).

DÉGUSTATION

- Température de service : 14°C
- Robe bien marquée avec des reflets vert
- Nez : arômes d'acacias mêlés à la noisette
- Bouche : riche et élégante où le gras s'accorde à son moelleux

Pour une dégustation optimale, n'hésitez pas à le mettre en carafe deux heures avant le service.

SUGGESTIONS

- Poissons
- Viandes blanches en sauce
- Fromages : chèvre et famille des gruyères

DOMAINE REGNARD

14 Rte de Cheilly, 71150 Sampigny-lès-Maranges
Téléphone : 06 22 98 82 11 - www.domaine-regnard.fr