

Chassagne-Montrachet « Vieilles Vignes »



CÉPAGE

100% Pinot Noir
AOC
Chassagne-
Montrachet

TYPE DE VIN



DEGRÉ

13°

GARDE

2 > 10
ans

SOLS

Argilo-calcaire.

ÂGE DES VIGNES

Environ 50 ans.

VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Vinification longue avec macération préfermentaire à froid puis post-fermentaire à chaud, élevage 12 mois en fûts de chêne (35% fûts neufs).

DÉGUSTATION

- Température de service : 16°C
- Robe rouge vif à reflet violet
- Nez : fruits rouge
- Bouche : agréable complexité, chair généreuse avec des tanins expressifs

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

SUGGESTIONS

- Belles pièce de viande
- Gibiers
- Fromages affinés

DOMAINE **R** EGNARD

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