

CHASSAGNE MONTRACHET 1ER CRU LES MACHERELLES BLANC DOMAINE AMIOT

Forte d'une histoire qui remonte à 1920, la famille Amiot s'est ancrée dans le terroir de Chassagne-Montrachet au fil des générations. Les Vignes ont été plantée pour la plupart dans les années 1920 et 1930 permettant des rendements modérés. Le domaine possède même une parcelle de Montrachet Grand Cru plantée avec les plus vieilles vignes de l'appellation.

APPELLATION

Chassagne Montrachet 1er Cru

MILLESIME

2017

CEPAGE

Chardonnay

NOTES DE DEGUSTATION

ŒIL

robe jaune doré intense

NEZ

le nez est sur les fruits jaunes avec une touche florale, et un fumé subtil

BOUCHE

belle rondeur dès l'attaque. Le vin développe pleinement ses arômes de fruits soutenu par une belle fraîcheur. Le vin est gras en milieu de bouche et persiste sur une belle longueur

TEMPERATURE DE SERVICE

10 à 12°

ACCORD MET ET VIN

Crustacés ou fruits de mer, boudins blanc, volaille rôtie, fromage (chaource, brillat-savarin)



KUNDRAT & FILS

PROPRIETAIRE EN BOURGOGNE