

HENRI PION

Chassagne-Montrachet
1^{er} Cru Les Embrazées

Millésime : 2014

1200 bouteilles produites

Cépage : 100% Chardonnay

AOC Chassagne-Montrachet 1^{er} Cru

[Côte de Beaune]

Bourgogne, France



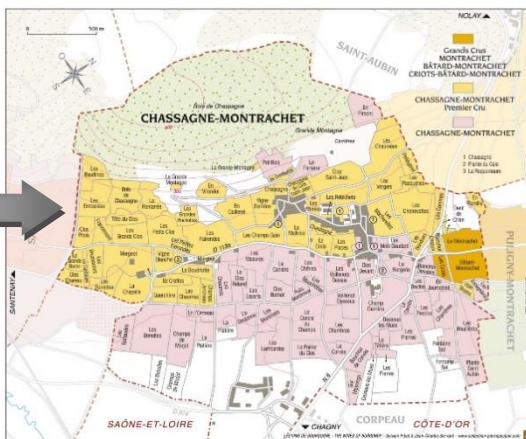
Henri Pion s.a.s.

4, Impasse des Lamponnes
21190 Meursault, France

Tel (+33) (0)3 80 20 80 55
info@henri-pion.com
www.henri-pion.com



CHASSAGNE-MONTRACHET, village situé dans le sud de la Côte de Beaune, produit des vins depuis l'AOC communale jusqu'aux Grands Crus. Si le Pinot Noir y est cultivé sur plus de 100ha, sa réputation repose surtout sur ses blancs. Le terme Chassagne viendrait du latin Cassanea qui désigne un lieu planté de chênes. Le village n'a modifié son nom qu'au 19^{ème} siècle, autorisé à y acoller celui du plus célèbre de ses Grands Crus : Montrachet. Surface de l'AOC: 304 ha



AIRE DE PRODUCTION: Le climat *Les Embrazées* qui s'étend à l'extrémité sud de l'appellation, avoisinant les premières vignes de l'appellation Santenay, reste un 1^{er} Cru relativement confidentiel d'où un potentiel des plus intéressants.

TECHNIQUES: Les raisins sont soigneusement triés et pressés après les vendanges. Vinification en cuve inox et vieillissement en fûts de chêne français pendant 12 mois. Filtration légère et faible sulfitage.

NOTES DE DEGUSTATION: Une robe or à reflets dorés. Le nez très fin dévoile de délicats arômes de fruits blancs avec une jolie touche d'élevage. La bouche conserve la puissance de ce climat avec un aspect longiligne et tendu. Une finale intense et persistante, superbe !

POTENTIEL DE GARDE: Peut se boire dans sa jeunesse mais gagne à vieillir 4 à 5 ans en cave.

TEMPERATURE DE SERVICE: 12 à 14 °C