

CHASSAGNE-MONTRACHET VILLAGE ROUGE 2022



Domaine: Bourgogne

Appellation d'Origine Protégée: Chassagne-Montrachet Village rouge Viticulture: Viticulture respectueuse de son environnement et des hommes

qui y vivent et y travaillent

Commune: Chassagne-Montrachet

Encépagement: Pinot Noir Sélection massale Année de plantation: 1956 / 1967 / 1974

Surface: 3 parcelles (Les Lambardes, La Bressonne, Les Chimbres) pour un

total de 22 ouvrées.

Altitude: 220-230 m

Orientation: Nord-Est

Géologie: Sols argilo-calcaire

Densité: 10000 pieds/ha

Porte greffe: SO4

Type de taille / palissage: Guyot palissé / Cordon Royat palissé

Elevage: Fûts de 350L; 15% fût neuf

Embouteillage: Vin non collé et non filtré; embouteillé en jour fruit en mars

2024

RÉCOLTE MANUELLE ET VINIFICATION

Vendanges manuelles ; 35% en grappes entières, le reste éraflé et non-foulé ; fermentations spontanées ; extraction minimale ; jus de goutte et de presse assemblés ; élevage sur lies fines de 18 mois en demi-muids de 350 L.

PERCEPTION DU MILLÉSIME

Millésime généreux et précoce récolté à la toute fin du mois d'Août sous des températures clémentes, 2022 ne présente cependant pas de caractéristiques de surmaturation ou de lourdeur. Issus d'une année marquée par la sécheresse et de fortes canicules, les vins bénéficient d'une belle acidité dans les blancs et présentent de beaux équilibres dans les rouges. Plaisant dès la mise-en-bouteilles, il se conservera pendant au moins une bonne quinzaine d'années.

3, Rue Principale, 21190 Chassagne-Montrachet FRANCE
Tél.: +33(0)6 99 70 26 05 E-mail:
sylvain@sylvainmorey.com

