

CHASSAGNE-MONTRACHET

« **Les Battaudes** »

2018



COULEUR

Blanc



MILLÉSIME

2018



FORMAT

Bouteille, magnum



VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Fermentation alcoolique et fermentation malolactique en fut, élevage de 12 mois puis 4 mois en cuve avant mise en bouteille. 30% futs neufs.



PARCELLE

Cette parcelle (env 30 ans) est située en dessous des premiers crus « *Morgeot* ». Le sol est profond et riche. Aucune pointe de calcaire ici. Mes premiers essais de non battonage ont été fait sur cette cuvée afin de conserver un maximum de fraîcheur.