

CHASSAGNE-MONTRACHET

« **Les Battaudes** »

2020



COULEUR / COLOR

Blanc / white



MILLÉSIME / VINTAGE

2020



FORMAT / FORMAT

Bouteille et magnum / Bottle and magnum



VINIFICATION ET ÉLEVAGE / VINIFICATION AND WINE AGING

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

/ Alcoholic and malolactic fermentation in barrels, aged for 12 months, followed by 4 months in vats, before bottling.



PARCELLE / PLOT

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.

/ This plot (around 30 years old) is located below the "MORGEOT" premier crus. The soil is deep and rich, with no limestone here. I first stopped lee-stirring with this cuvée, with the goal of keeping as much freshness as possible.