

CHASSAGNE-MONTRACHET

« Les Battaudes »

2023



COULEUR / COLOR

Blanc / white



MILLÉSIME / VINTAGE

2023



FORMAT / FORMAT

Bouteille / Bottle



VINIFICATION ET ÉLEVAGE / VINIFICATION AND WINE AGING

Fermentation alcoolique et fermentation malolactique en fûts de 350 litres, élevage de 12 mois puis 4 mois en cuve inox avant mise en bouteille. 20% de fûts neufs.

/ Alcoholic fermentation and malolactic fermentation in 350 liter barrels, aging for 12 months then 4 months in stainless steel vats before bottling. 20% new barrels.



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.

