



PIERRE ANDRÉ
AU CHÂTEAU DE CORTON ANDRÉ



CHASSAGNE-MONTRACHET blanc 2008



Terroir

Situées au coeur du village de Chassagne Montrachet, les parcelles sont plantées à mi-coteau et en bas de coteaux avec des vignes de 40 ans en moyenne. Le terroir est principalement argileux, avec quelques zones à fleur de la roche mère.

Cépage

100% CHARDONNAY

Mise en bouteille

Juillet 2009

Commentaire de notre oenologue

La robe est or blanc aux reflets verts-argent. L'aromatique est intense et repose sur des notes de fleurs d'acacia, d'abricot frais et de vanille. La note boisée y est subtile puisque discrète du fait de la présence de 30% de fût neuf et d'une partie de la cuvée élevée en cuve pour conserver la fraîcheur. C'est donc des saveurs et textures très fruitées et fraîches que l'on retrouve en attaque de bouche avec une belle acidité bien mariée. Ensuite, la bouche est ronde avec un beau soutien des saveurs de fruits jaunes bien mûrs et une belle cristallinité. La finale est généreuse, friande et prometteuse du fait de cette pointe acidulée qui persiste. Vin prêt à boire et qui saura également attendre quelques 2 à 4 ans dans la cave.

Conseil du sommelier

C'est un vin qui peut d'ores et déjà s'apprécier et qui se conservera sûrement jusqu'à l'horizon 2012. On pourra alors le servir sur un poulet au safran, un chausson d'épinards à la ricotta, une tarte fine au chèvre et au jambon de Parme et pourquoi pas sur un Comté.