

# CHASSAGNE MONTRACHET

## CLOS DEVANT - Blanc

### DOMAINE LEQUIN-COLIN

- **Certification :** BIO  
- **Terroir :** Terres calcaires, caillouteuses et marneuses
- **Lieu :** Chassagne-Montrachet, Au sud de la Côte de Beaune
- **Appellation :** AOP Chassagne Montrachet Clos Devant (Bourgogne, Côte d'Or)
- **Cépage :** Chardonnay (100%)



**Vinification :** Cueillis à la main, les raisins sont triés et pressés immédiatement. Après le pressurage, le moût est mis en fûts de chêne. Les fermentations alcooliques et malo-lactiques se font donc en fûts. Un bâtonnage hebdomadaire jusqu'à la fin de la fermentation malo-lactique remet les lies en suspension, ce qui « graisse » et « nourrit » le vin. L'élevage s'effectue sur lies pendant 12 à 16 mois selon les cuvées et/ou les millésimes. Nous utilisons entre 25 et 30 % de chêne neuf.

**Notes de Dégustation :** De couleur dorée avec des reflets verts, il présente des arômes d'agrumes, d'acacia, de chèvrefeuille et de noisette. LE VIN est déjà accessible et très bien équilibré avec une bonne minéralité pierreuse et de l'acidité. Il présente des notes de torrification et de beurre. Il est riche et complexe en bouche.

**Accords Mets & Vins :** Partenaire idéal des viandes blanches de grande noblesse, comme la volaille et le veau en sauce ; les poissons, qu'ils soient en couscous épicés ou traités sur le mode asiatique, au curry et au wok. Les fromages doux et à pâte molle sont également appréciés. Servir autour de 12 et 14°C.



# CHASSAGNE MONTRACHET

## CLOS DEVANT - White

### DOMAINE LEQUIN-COLIN

- **Certification :** BIO  
- **Appellation :** AOP Chassagne Montrachet Clos Devant (Bourgogne, Côte d'Or)
- **Terroir :** Calcareous, stony soils and marl
- **Varietal :** Chardonnay (100%)
- **Lieu :** Chassagne-Montrachet , South of the Côte de Beaune



**Vinification :** Hand-picked, the grapes are sorted and pressed immediately. After pressing, the must is placed in oak barrels. The alcoholic and malolactic fermentations take place in barrels. A weekly stirring of the lees until the end of the malolactic fermentation suspends the lees, which 'greases' and 'nourishes' the wine. The wine is aged on its lees for 12 to 16 months, depending on the vintage. We use between 25 and 30% new oak.

**Tasting Notes :** Golden in colour with green highlights, it has aromas of citrus fruit, acacia, honeysuckle and hazelnut. The wine is already approachable and very well balanced, with good stony minerality and acidity. Notes of roasting and butter. Rich and complex on the palate.

**Food & Wine Pairing :** An ideal partner for noble white meats, such as poultry and veal in sauce; fish, whether in spicy couscous or Asian-style, in curry or wok. Mild and soft cheeses are also appreciated. Serve at around 12-14°C.

