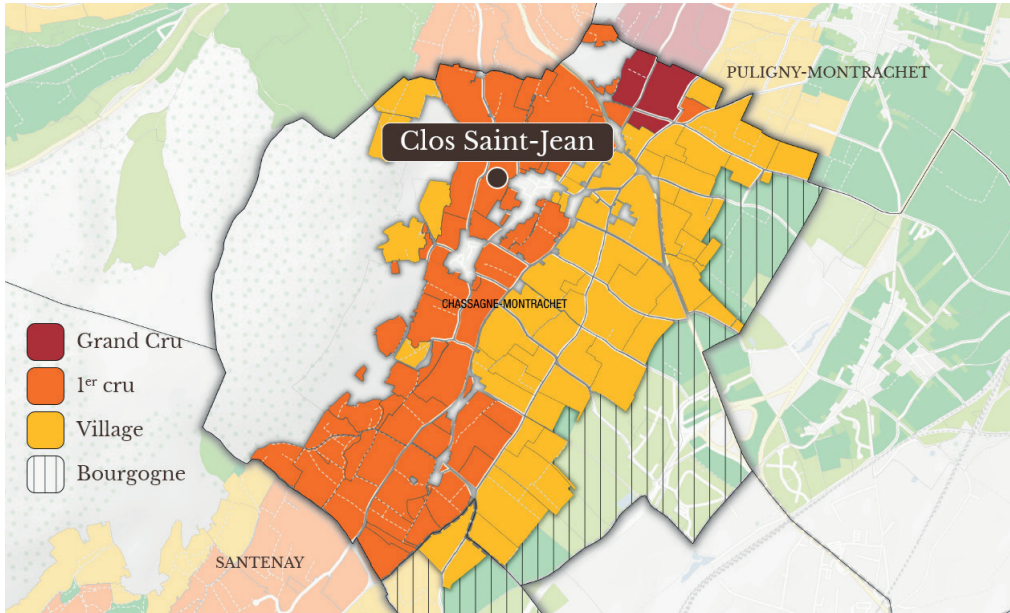


Chassagne-Montrachet

1^{er} Cru Clos Saint Jean blanc



Source : <https://bourgogne-maps.fr/>

PARCELLE

Cépage : Chardonnay

Couleur : Blanc

Superficie : 0.2462 ha

Orientation : Nord-Est

Sol : Argilo-calcaire

Âge de la vigne : 25 ans



Nommé d'après le nom d'un institut catholique d'Autun propriétaire de la totalité de la parcelle avant le partage des terres suite à la Révolution Française (18^{ème} s.), le Clos Saint Jean est une cuvée iconique pour les rouges de Chassagne et est également favorable à l'expression du chardonnay grâce à son exposition, sa pente modérée et ses sols profonds. Un tiers de notre Clos Saint Jean est planté en blanc.

DÉGUSTATION

Consommation idéale : 5 à 8 ans

Potentiel de garde : 10 ans

Variables selon conditions de transport et stockage.

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION