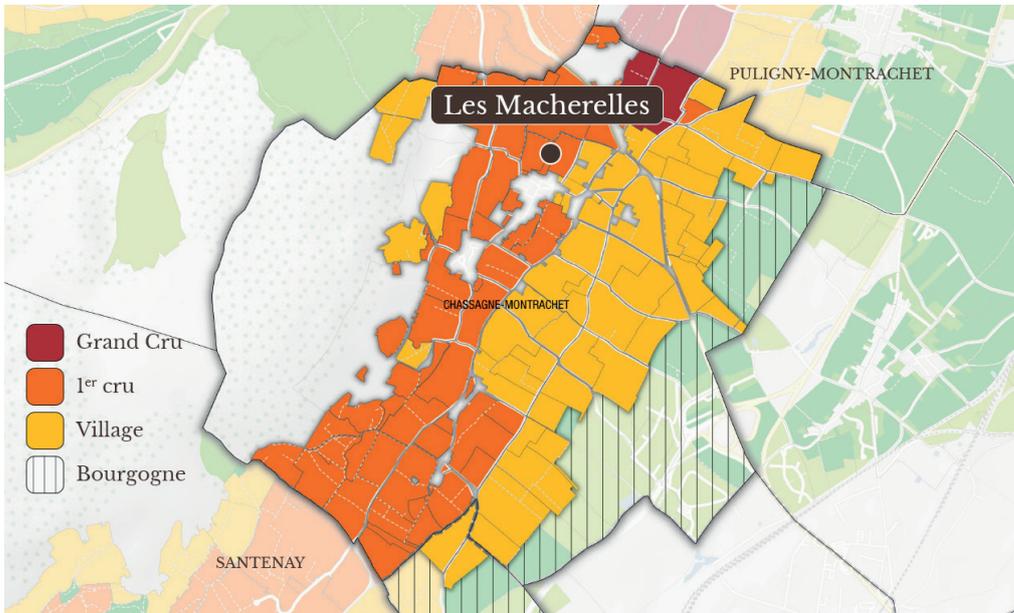


## Chassagne-Montrachet

1<sup>er</sup> Cru Les Macherelles



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

### PARCELLE

**Cépage :** Chardonnay

**Couleur :** Blanc

**Superficie :** 0.50 ha  
en une seule parcelle

**Orientation :** Est

**Sol :** Argilo-calcaire

**Âge de la vigne :** 35 ans



**B**elle parcelle limitrophe à la zone nord d'habitation du village, voisine des «Chenevottes» et des «Vergers». Au moins deux explications se rapportent au nom des «Macherelles» : il s'agirait soit d'une plante comestible qui poussait dans les temps anciens à cet endroit, soit du féminin de «Machuré», désignant ainsi les habitantes du village. La première couche de sol est composée d'argiles drainés par les pluies depuis le haut du coteau. En creusant, on trouve des éléments calcaires dans lesquels plongent les racines de la vigne à la recherche de l'eau et des nutriments du sol.

### DÉGUSTATION

Consommation idéale : 5 à 8 ans

Potential de garde : 10 ans

Variables selon conditions de transport et stockage.

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