



## Chassagne-Montrachet Maison Joseph Drouhin

<b>Uva :</b>	<b>100 % Chardonnay</b>
<b>Procedencia :</b>	<b>Cote de Beaune</b>
<b>Temperatura de servicio:</b>	<b>12 - 14° C.</b>

La uva Chardonnay, es la única utilizada para producir esta clase de vinos blancos, gracias a las condiciones de la tierra y su clima ideal.

La casa Joseph Drouhin elabora su Chassagne Montrachet cuidadosamente manteniendo el equilibrio entre lo tradicional y las técnicas modernas para su vinificación. Los racimos son cortados manualmente y prensados en forma delicada , lenta y cuidadosa. El jugo reposa algunas horas para separar impurezas y es puesto en barricas de roble. La fermentación inicia de manera natural. El vino madura en pequeñas barricas de madera por 9 o 10 meses y recibe el cuidado necesario al embotellarse.

A la degustación presenta un bello tono limpio y dorado. Su nariz es intensa en aromas de frutas (pera y cítricos confitados), vainilla, almendras y pan caliente (croissant o brioche). La evolución y envejecimiento nos muestra aromas tostados y de especias.

Este vino es ideal para servirse con crustáceos, pescado en salsas, foie gras, vols-au-vent, y carnes blancas.

Se le puede degustar de igual forma en su juventud, solo, como aperitivo, y más viejo como punto central de una comida que será recordada durante largos años.