



DOMAINE
Vincent & François
JOUARD

Chassagne-Montrachet
Rouge Village



Origine

La cuvée est un assemblage de plusieurs climats situés dans le village : Clos Devant, les Battaudes, Dessous les Mues, les Voillenots Dessus, La Corvée, les Poiriers du Clos, les Morichots, les Lombardes, la Platière, Les Plantés Momières, en l'Ormeau, la



Sol

Les sols sont plats, assez profonds, peu drainants, plutôt argileux que calcaires.



Age des vignes

50 ans en moyenne.



Notes de dégustation

Les parcelles du nord donnent des vins plus fins et souples que sur le coté Santenay où ils sont plus structurés et tanniques. L'assemblage donne un vin harmonieux et équilibré avec une belle charpente et des arômes de fruits rouges.



Durée de conservation

3 à 10 ans



Température de service

16°C

