

Domaine Fontaine-Gagnard Chassagne-Montrachet blanc sec 2017



Prix du produit :

264,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BOURGOGNE
Vigneron(ne): C. FONTAINE-GAGNARD
Millésime: 2017
Appellation: Chassagne Montrachet
Couleur: blanc sec
Catégorie de prix unitaire: 31-50 €
Format: 75cl
Mode de culture: agriculture raisonnée
Wine Advocate (Parker): 90/100
Cépage dominant: chardonnay

Description brève du produit :

Le "petit" Chassagne village du domaine est issu de 6 lieux-dits répartis sur toute l'appellation et créent une complexité rare pour un "pas 1er cru". Un grand classique à prix décent compte tenu de la mini production, comme tous les vins du domaine Fontaine Gagnard. On peut le déguster jeune ou attendre 5 à 10 ans pour plus de complexité.

Description du produit :

PRÉSENTATION DU DOMAINE FONTAINE GAGNARD + TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK

Commentaire sur ce

Domaine Fontaine-Gagnard Chassagne-Montrachet 2017

Robert Parker's Wine Advocate (William Kelley, janv 2019): 90/100. A cuvée that was produced from 1.7 hectares around the village and saw 20% new wood, the 2017 Chassagne-Montrachet

Village exhibits pretty aromas of white flowers, lime zest, pear and subtle oak vanillin. On the palate, it's medium to full-bodied, satiny and succulent, with nice concentration, an open and expressive core and a precise, chalky finish. This will drink very well out of the gates given its charming but classic profile. Drink date 2018-2028

Fiche technique rédigée par le domaine :

Cépage : Chardonnay

Appellation : Chassagne-Montrachet Village

Type : Blanc

Lieu-dit : En Journoblot, La Bergerie, Les Voillenots Dessus, Voillenot Dessous, Masures, Les Essarts, Pot Bois

Sol : Calcaires bruns argileux

Exposition : Sud-est

Superficie : 1ha 68a 09 (plantées entre 1960 et 1989)

Caractère : Les 6 parcelles sont réparties sur l'ensemble de l'aire d'appellation. Leur assemblage offre un vin gras et fruité, avec un final complexe.