

CHASSAGNE-MONTRACHET PREMIER CRU CLOS SAINT JEAN

Au Moyen-Age, beaucoup d'Abbaye furent fondées dans la région. Ce sont les moines qui défrichèrent les terres reçues en donation afin de planter des vignes. Cette parcelle tire son nom des moines de l'abbaye St Jean de Santenay qui s'occupèrent de cette parcelle.

Notre parcelle, de 0.05 hectare se trouve être la plus petite du domaine. Elle est située au-dessus du village, à mi-coteaux et est exposée Est / Nord-Est. Les vignes se situent sur un terrain peu profond avec un sol argilo-calcaire.

CHARDONNAY

DOMAINE GÉNOM-BOULANGER

VINIFICATION & ÉLEVAGE -



Vendange manuelle sur la totalité du domaine.

Pressurage en grappes entières après foulage.

Fermentation sans soufre ajouté.

A la suite d'un léger débourage, fermentation en fûts de chêne.



Élevage pendant 12 mois dans des fûts de chêne - environ 10 à 15% de fûts neufs. 6 mois supplémentaires en cuve Inox.



Comme pour les rouges, nos vins blancs ne sont pas filtrés.

DÉGUSTATION -



Le nez est riche et prévient un caractère massif, les citrons sont méditerranéens et les poires juteuses. On perçoit des notes iodées, et plus généralement une grande complexité solaire.

À cette opulence olfactive répond une bouche d'une grande puissance, la matière est dense et appuyée (on dirait le vin presque tannique) mais l'acidité ne manque pas et le vin est aussi vigoureux en longueur. Ce vin possède un gros caractère qui promet des mariages passionnants avec les meilleures volailles.



Toutes nos cuvées sont certifiées en agriculture biologique depuis le millésime 2018.