

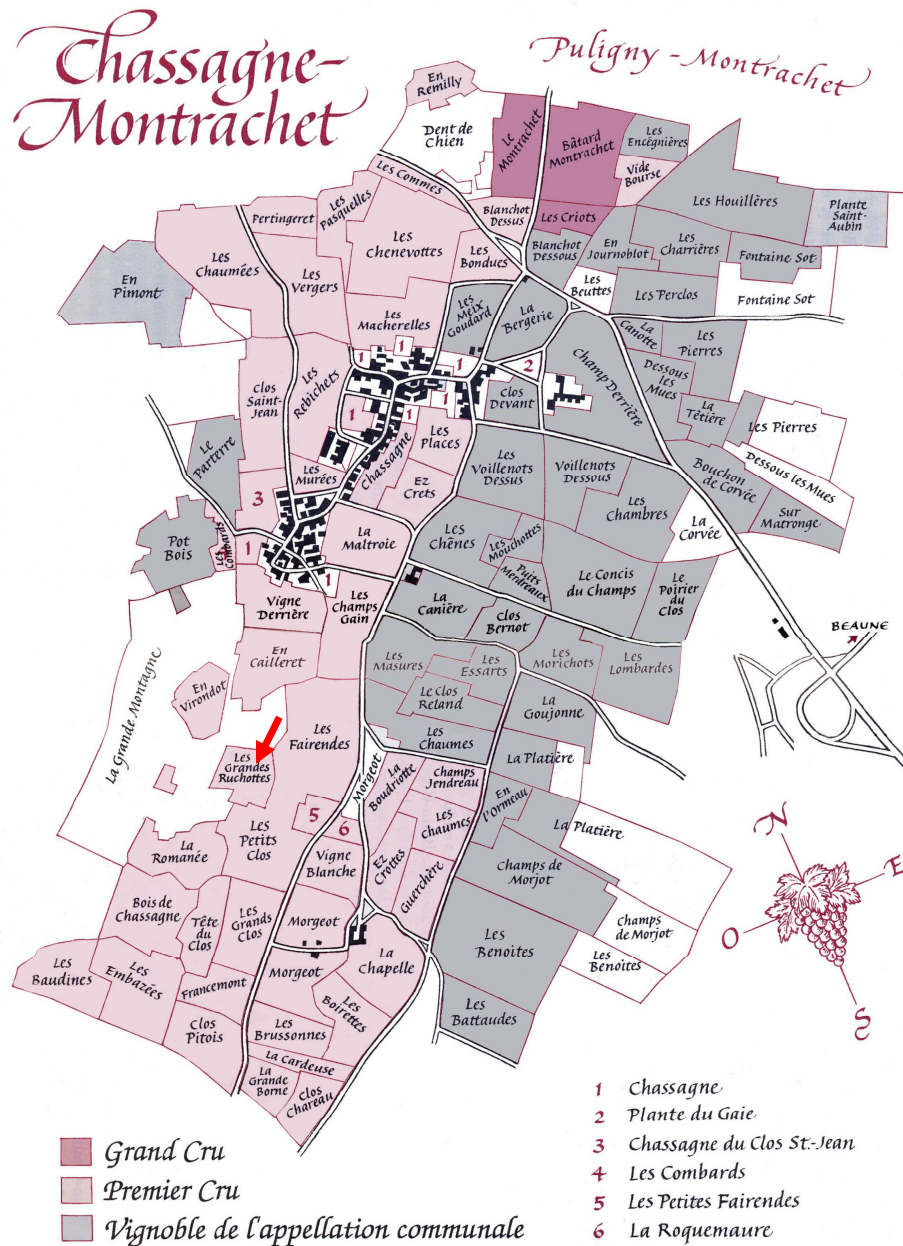
LES GRANDES RUCHOTTES

GREENWOOD

FINE WINE

Est. 1997

www.greenwoodfinewine.dk • Tlf. 33 12 13 19



CEPAGE

100 % Chardonnay.

SOL

Argilo-calcaire.

SUPERFICIE - AGE

28,83 ares – 66 ans (en 2020).

CLASSIFICATION

AOC Chassagne-Montrachet 1er Cru Blanc.

SPECIFICITE

Mi-côteau sur un sol argileux, peu profond, sur de la roche calcaire, cette vigne produit un des premiers crus les plus recherchés, très proche des grands crus Montrachet.

ELEVAGE

60 % fût neuf pendant 12 mois.

DEGUSTATION

L'un des premiers crus les plus minéraux de la Côte d'Or, vin puissant d'une grande longueur en bouche. Arôme de fleurs blanches avec une note de fruits mûrs (pêche de vigne, ananas).

ACCORD GASTRONOMIQUE

Terrines de poisson, crustacés, poissons de mer, fromages à pâte dure, relevés.