

RENÉ LEQUIN-COLIN

CHASSAGNE-MONTRACHET CLOS DEVANT 2023



Avec cette bouteille vous êtes à Chassagne et nulle part ailleurs. Une longue robe jaune qui descend le long du verre. Suit un parfum complexe associant la pierre aux fruits jaunes comme une pêche se bronzant la peau au soleil... Sa matière est nervurée tout en étant ample. Cette bouteille est un plat et un dessert à elle toute seule.

Cépage : Chardonnay

Date de plantation : 1967-2013

Surface : 0,59 hectare

Géologie / Exposition : Au pied des coteaux de Chassagne-Montrachet, terre argilo-calcaire profonde

Mode de vinification et d'élevage : Élevage en fûts dont 20% de fûts neufs, pendant 14 à 16 mois.

With this bottle you are in Chassagne and nowhere else. A long yellow colour that runs down the length of the glass. This is followed by a complex fragrance combining stone and yellow fruit, like a peach sunbathing... The texture is ribbed yet full-bodied. This bottle is a dish and a dessert in itself.

Grape variety : Chardonnay

Planting date : 1967-2013

Surface : 0,59 hectare

Geology / Exposure : At the foot of the slopes of Chassagne-Montrachet, deep clay-limestone soil

Method of vinification and ageing : Aged in barrels, 20% of which are new, for 14 to 16 months.

