

Domaine  
*Pillot*  
 Fernand et Laurent

## Chassagne-Montrachet Vieilles Vignes Rouge



**CÉPAGE:** Pinot Noir

**SOL:** Seulement quatre parcelles, plantées entre 1959 et 1969, composent cette cuvée. Les vieux ceps de vignes taillés en cordon produisent peu de raisin. Ils sont naturellement plus concentrés et sont récoltés avec une maturité élevée.

**VINIFICATION:** Les raisins sont récoltés à la main, transportés à notre cave, éraflés et mis en cuve. Après quelques jours de macération à froid, la fermentation alcoolique s'effectue traditionnellement avec la pratique de piégeages réguliers, ainsi qu'un contrôle et une régulation minutieuses des températures de cuvaison. Vient ensuite l'élevage en fûts de chêne Français, dont 20 pour cent de fûts neufs. La mise en bouteilles est réalisée à la propriété après 14 mois d'élevage.

**DEGUSTATION:**

Les vieilles vignes offrent un vin rouge profond avec un bouquet de velours. Cerise Burlat, fruit rouge sur une bouche onctueuse rehaussée de notes d'épices sont ses traits de caractère. Vin de gardes aux tanins plus apparents en finale, il demande 3 à 4 ans de cave pour se découvrir. Il laisse place à un vin soyeux à marier avec une côte de boeuf, un gigot d'agneau.

**GRAPE VARIETY:** Pinot Noir

**SOIL:** Only four plots, planted between 1959 and 1969, make up this vintage. Old vine vines cut in cord produce little grapes. They are naturally more concentrated and are harvested with a high maturity.

**VINIFICATION:** The grapes are harvested by hand, transported to our cellar, scraped and put in vats. After a few days of cold maceration, alcoholic fermentation is traditionally carried out with the practice of regular trappings, as well as careful control and regulation of the temperatures of the wine. Next came the ageing of French oak barrels, 20 percent of which were new barrels. The bottling is carried out at the property after 14 months of breeding.

**DEGUSTATION:**

The old vines offer a deep red wine with a velvet bouquet. Cherry Burlat, red fruit on a creamy mouth enhanced with notes of spices are his character traits. Wine of guards with tannins is more apparent in the final, it requires 3 to 4 years of cellar to discover itself. It gives way to a silky wine to marry with a rib of beef, a leg of lamb.