



Probablement « le plus grand vin blanc au monde »

Probably « the greatest white wine in the world »



Appellation : Grand Cru
Superficie : 0,2039 hectares
Situation : Parcelle située en haut de la colline, sur la roche-mère, bordée de murgers sur sa partie supérieure et inférieure.
Orientation : Est, Sud-est. Altitude 260 à 280 m.
Sol : Sol très mince et pauvre, permettant les racines d'avoir un accès facile aux composants minéraux subtils des substrats calcaires en dessous, et les forçant à devenir forts. Chevalier bénéficie également d'un excellent drainage, encourageant le développement racinaire, résultant en fruit de très haute qualité et des vins d'une grande complexité.
Cépage : 100% Chardonnay
Production : Environ 800 bouteilles
Vignoble : culture biologique et biodynamique.

Vinification : Vendange manuelle en caissettes, triée en cuverie, puis vinification et élevage en fûts de chêne de 350 L.

Élevage : Sur lie pendant 16 à 18 mois dont 12 mois en fûts de chêne. Fermentation malolactique naturelle et tardive, sans collage ni filtration, soutirage et mise en bouteille par gravité.

Dégustation : complexe et structuré, intense. Le Chevalier-Montrachet est concentré et équilibré avec des fleurs blanches et amande. Bouche d'une grande finesse.



Appellation : Grand Cru
Area under vine : 0.2039 hectares
Location : vineyard situated high on the slope, on the bedrock, bordered by a stone wall "murger" on upper and lower parts.
Sun exposure : East by South-East. Altitude 260 to 280 meters.
Terroir : The very thin and poor soil allows the vines easy access to the subtle mineral components of the limestone substrata below, and forces them to grow strong. Chevalier also benefits from excellent drainage, which further encourages root development, resulting in a very high quality of fruit and complex wines.
Grape varieties : 100% Chardonnay
Production : approx 800 bottles
Vineyard : organic and biodynamic culture
Winemaking : The grapes are handpicked, put into small crates and carefully sorted in the cellar prior to fermentation and ageing in 350 L oak barrels.
Ageing : The wine is aged on the lees for 16 to 18 months, of which 12 months in oak barrels. Malolactic fermentation tends to take place fairly late, and the wine is clarified naturally without fining or filtration. Gravity flow is used for racking and bottling.
Tasting notes : complex, structured, full bodied and balanced that can be aged for many years. The Chevalier-Montrachet is concentrated and well balanced with white flowers. Elegant! What else?