

# Chassagne-Montrachet

Les Benoîtes Rouge · V. Bachelet 2024

Sélectionné par la cave Distri About, à Champenoux. Fiche de dégustation et suggestions d'accords préparées par Fabien About, à partir des informations du domaine et de sources spécialisées.

## FICHE DESCRIPTIVE

|             |                                                      |
|-------------|------------------------------------------------------|
| PRODUCTEUR  | Domaine Vincent Bachelet (Chassagne-Montrachet)      |
| APPELLATION | Chassagne-Montrachet AOC — Côte de Beaune, Bourgogne |
| CUVÉE       | Les Benoîtes (lieu-dit)                              |
| MILLÉSIME   | 2024                                                 |
| CÉPAGE      | Pinot Noir (100 %) — vieilles vignes (~50 ans)       |
| ÉLEVAGE     | ~15 mois en fûts de chêne                            |

## NOTE DE DÉGUSTATION

Rare Chassagne-Montrachet rouge, issu de vieilles vignes de Pinot Noir sur sol argilo-calcaire, en bordure du 1er Cru Morgeot.

### Au nez

- Fruits rouges mûrs
- Épices délicates

### En bouche

- Structurée, harmonieuse et élégante
- Belle fraîcheur
- Finale délicate et persistante

### EN UNE PHRASE

Un Chassagne-Montrachet rouge **élégant et épicé** — fruits rouges mûrs et trame fine, sur la structure racée des vieilles vignes.

## LE CÉPAGE

---

- **Pinot Noir (100 %)** — finesse, fruits rouges et potentiel de garde.
- **Vieilles vignes (~50 ans)** — sur argilo-calcaire exposé sud-est ; concentration et élégance.

## ACCORDS METS & VINS

---

*Un Bourgogne rouge de gastronomie, sur les viandes fines et les fromages affinés.*

### VIANDES

- Fondue bourguignonne
- Viandes rouges
- Viandes blanches en sauce épicée

### GIBIER & FROMAGES

- Gibier à plumes
- Fromages affinés

### L'ACCORD PRÉFÉRÉ DE FABIEN

**Bœuf bourguignon ou fondue et un verre à 15-16 °C.** Les épices délicates et la fraîcheur du Pinot enrobent la viande sans jamais l'écraser.

## LE SERVICE

---

- **Température** — servir entre 15 et 16 °C.
  - **Verre** — un verre à Bourgogne.
  - **Aération** — un léger carafage sur ce jeune millésime.
  - **Garde** — à boire ou à garder 8 à 10 ans.
- 

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.*