



Château de Sassangy

HAUTES CÔTES DE BEAUNE, ROUGE

Cépage : PINOT NOIR



VIGNES

TERROIR

Les vignes s'étendent sur des sols argilo-calcaire.

SITUATION

« Aucune vue, aucun site, si varié, si pittoresque, si grandiose qu'il fût, n'a pu me faire oublier mon petit vallon de Bourgogne », a écrit Alexandre Dumas au sujet d'un vallon situé dans les Hautes Côtes de Beaune. Celles-ci surplombent la Côte de Beaune par l'Ouest. Les vignes au pied de la falaise calcaire couvrent des pentes ensoleillées.

A LA VIGNE

Un travail des sols réfléchit en respectant scrupuleusement le cahier des charges européen de la viticulture biologique. Vendanges coupées à la main.

VINIFICATION & ELEVAGE

Vinification en cuves bois traditionnelles, descentes des vins par gravité, maîtrise des températures puis élevage partiel en fûts.

Teneur en alcool : 12.50 % vol. **Sucre résiduel** : 0 gr. **Sulfites** : <15 mg/L.

DEGUSTATION & SERVICE

Une teinte rouge rubis, ce vin évoque la framboise, la fraise et la cerise. Avec des arômes épicés. En bouche un vin entier riche de corps et de fruit ; avec une rondeur charnue à maturité. Notre Hautes Côtes de Beaune accompagnera toutes vos viandes rôties. Par son harmonie charmeuse et spontanée, il s'accorde avec les mets simples.

Potential de garde : 10 à 15 ans - **Service** : 14 à 15° si vous le buvez jeune, 15 à 16° si vous le buvez plus âgé.

Depuis 1979 la famille Musso a planté et développé les **45 ha de vignes** du Domaine en respectant scrupuleusement le cahier des charges européen de la **viticulture biologique** ; les parcelles, réparties sur la côte de Beaune, côte Chalonnaise et côte du Couchois. Passionnés et perfectionnistes, ils ont construit leur réputation autour de vins rouges et blancs de qualité. Ils se sont également spécialisés dans le Crémant de Bourgogne Bio. Cette démarche qualitative est attestée par de nombreuses récompenses.

Surface totale du domaine : 45 ha - **Label Durable ou Environnemental** : AB Agriculture Biologique (ECOCERT FRBIO01)

DOMAINE CHATEAU DE SASSANGY
Le Château, 71390 Sassangy
Tel. 0358097366
mussojean71@gmail.com
www.chateau-de-sassangy.com



@chateaudesassangy



Particularités :

- Capsule récollant
- Mise en bouteilles au **Château**
- Vin issu de raisins de culture **Biologique** depuis 1979 (certification Ecocert)

Récompenses :

- Guide **Hachette**
 - Mâcon : **Or, Argent, Bronze**
 - **Coup de Cœur** et **Grappe d'Argent** du Guide Hachette
- Concours National Crémants **Or**

Les Appellations :

- Vins Blancs
- | | |
|-----------------------------|------------|
| Bourgogne Aligoté | 12 000 bt |
| Bourgogne Chardonnay | |
| Sous la Roche | 13 000 bt |
| Crémant de Bourgogne | 200 000 bt |
- Vins Rouges
- | | |
|---------------------------------------|-----------|
| Bourgogne Pinot Noir | 16 000 bt |
| Bourgogne Côte Chalonnaise | |
| Clos du Prieuré | 30 000 bt |
| Bourgogne Htes Côtes de Beaune | 8 000 bt |
| Santenay | 3 000 bt |
| Mercurey | 18 000 bt |

Terroir :

- Coteaux argilo-calcaire
- Exposition soleil levant

Main Features :

- Estate bottled at the **Castle**
- **Organic** wine since 1979 (certification Ecocert)

Awards :

- Guide **Hachette**
- Mâcon : **Gold, Silver, Bronze**
- **"Coup de Cœur"** and **"Grappe d'Argent"** in Guide Hachette

Appellations :

- White wines
- | | |
|-----------------------------|------------|
| Bourgogne Aligoté | 12 000 bt |
| Bourgogne Chardonnay | |
| Sous la Roche | 13 000 bt |
| Crémant de Bourgogne | 200 000 bt |
- Red Wines
- | | |
|---|-----------|
| Bourgogne Pinot Noir | 16 000 bt |
| Bourgogne Côte Chalonnaise | |
| Clos du Prieuré | 30 000 bt |
| Bourgogne Hautes Côtes de Beaune | 8 000 bt |
| Santenay | 3 000 bt |
| Mercurey | 18 000 bt |

Location :

- Clayed and chalky soils
- Slopes face east

Poids de la bouteille vide / weight of the empty bottle : 480 gr