



Château de Sassangy

BOURGOGNE , BLANC

BOURGOGNE CÔTE CHALONNAISE

Cépage : Chardonnay

2018 : 5 500 bouteilles



VIGNES

TERROIR

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

SITUATION

Entre les vallées de la Dheune et de la Grosne, la Côte Chalonnaise ouvre sur le Midi. Ces douces collines sont nées du Massif Central, d'un coup d'épaule, quand le fossé bressan s'est effondré, formant ici des failles.

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. Ce cépage blanc assez vigoureux porte des raisins plus gros et plus nombreux que ceux du Chardonnay.

VINIFICATION & ELEVAGE

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

Le Chardonnay à un teint clair, illuminé de reflet or gris. Fleur blanches (aubépines, chèvrefeuille), fruits secs sur des notes citronnées et mielleux. Gras de bonne tenue, le sujet est bien maîtrisé. Il a une attaque vive et franche, avec ce qu'il faut de délicatesse. Vin incontournable sur du poisson, fruits de mer et légumes grillés ou marinés. Bon mariage avec les fromages doux à pattes molles.

Potentiel de garde : 12 à 13 ° C

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