



Château de Sassangy

BOURGOGNE ROUGE

BOURGOGNE CÔTE CHALONNAISE ROUGE

Cépage : PINOT NOIR



VIGNES

TERROIR

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

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.

VINIFICATION & ELEVAGE

Vinification en cuves bois traditionnelles, descentes des vins par gravité, maîtrise des températures.

Teneur en alcool : 13 % vol. **Sucre résiduel** : 0 gr. **Sulfites** : <15 mg/L.

DEGUSTATION & SERVICE

Ce bourgogne « affiche une robe étincelante, couleur rubis. D'abord réservé, le nez dévoile peu à peu un fruité frais, agrémenté de nuances florales. De la chair, de la rondeur, des tanins fins et une jolie expression aromatique (cerise, groseille, amande fraîche) : la bouche ne déçoit pas. » Guide Hachette des Vins 2021.

Potentiel de garde : 3 à 5 ans - **Service** : 15 à 18°.

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)





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

- Vins rosé

Bourgogne **Pinot Noir Rosé**

Bourgogne Côte Chalonnaise
Vieille Vigne 1 500 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

- Rosé wines

Bourgogne **Pinot Noir Rosé**

Bourgogne Côte Chalonnaise
Vieille Vigne 1 500 bt

Location :

- Clayed and chalky soils
- Slopes face east

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