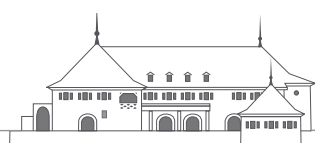


## Focus

### LE MILLÉSIME 2015 TIENT TOUTES SES PROMESSES!



CHÂTEAU  
DE  
**CHÂTAGNERÉAZ**  
1<sup>ER</sup> GRAND CRU

#### FICHE DE DÉGUSTATION

Cépage: Chasselas 100%

Vinification: traditionnelle en foudres de chêne, température de fermentation contrôlée et deuxième fermentation effectuée

Robe: jaune or aux reflets gris

Nez: fin, minéral, notes de pierre à fusil

Bouche: attaque ronde et corsée, finale longue se terminant sur une belle amertume caractéristique du lieu de production

Accords mets vins: apéritif, malakoffs, filets de perche meunière

Température de service: 12°C

Garde: 3 à 30 ans

## 1ers Grands Crus

Un été très sec a permis une forte concentration des sucres dans les baies. Les vendanges se sont déroulées dans de très belles conditions et ce sont des raisins d'une qualité irréprochable qui ont été encavés. Les sondages ont crevé le plafond avec des valeurs parfois supérieures à 90°Oe dans les meilleurs parchets du Château. Exceptionnel!

La vinification s'est déroulée sans accroc, les levures parvenant à terminer la consommation des sucres sans souci et propulsant les teneurs en alcool bien au-dessus de la moyenne. Dès les premières dégustations, le millésime d'anthologie se dévoile.

Après les premières filtrations on découvre un vin tel qu'on l'attendait, gras, ample, riche et rond et qui, contrairement à ce qu'on pouvait penser, est déjà bien posé et prêt à être dégusté.

Nous avons là un millésime avec un potentiel de garde incroyable, un nectar qu'on aura beaucoup de plaisir à déguster et à redéguster dans quelques années également.

*Thierry Ciampi, oenologue*

