CHASSAGNE-MONTRACHET 1ER CRU "MORGEOT"

Caractéristiques

Vignes de Chardonnay taillées en Guyot simple. Ces 62 ares ont été plantés en 1954, 1973 et 1986.

Détails

Deux parcelles bien exposées composent cette cuvée. Nous exploitons les lieu-dits Morgeot-Boudriottes, également r
Fairandes, et Morgeot-Petit-Clos. Ce sont des climats situés en haut de cette grande appellation de Chassagne-Montrachet.

Vinification

Les raisins sont récoltés à la main. Une fois pressuré, le jus de raisin est fermenté en fûts de chêne Français avec une propor
30 pour cent de fûts neufs. Puis la maturation du vin s'effectue dans ce bois noble jusqu'à l'été suivant. Ainsi, après plusieurs m
vieillissement, le vin va se bonifier et affirmer sa personnalité.
La mise en bouteille est réalisée à la cave après 11 à 12 mois d'élevage.

Particularité

Si Chassagne-Montrachet est caractérisé par des vins blancs de grandes amplitudes, on peut considérer les 1er cru de M
comme très représentatifs. Le Chardonnay se découvre ici sur des arômes concentrés d'agrumes, de vanille et sur une bouch
copieuse, délicatement boisée en finale.
Il se conserve facilement et trouve son apogée entre 3 et10 ans.
Dégustez le à 14°C.

Dégustation

Bien qu'il puisse déguster jeune, ce vin sait se mettre en valeur après 3-4 ans de vieillissement.Vin généreux, il pourra être serv
des viandes blanches et des poissons d'eau douce ou une poêlée de St Jacques.

Conseils

Ce beau terroir d'origine calcaire nous offre un vin au registre aromatique étonnant de fruits blancs, d'orange. Echappez vos p
le temps d'un repas autour d'un corpulent Morgeot blanc accompagné d'une savoureuse truite aux amandes.