

CHASSAGNE-MONTRACHET 1ER CRU "MORGEOT"

Caractéristiques

Vignes de Pinot Noir taillées en Cordon de Royat. Ces 22 ares ont été plantés en 1953 et 1981.

Détails

Parcelle de vigne plantée en 1953 et en 1981 au lieu dit es crottes à deux pas de l'abbaye de Morgeot. Le Pinot noir est ici conduit en cordon, sur une légère pente exposée sud-est.

Vinification

Les raisins sont récoltés à la main, transportés à notre cave, éraflés et mis en cuve. Après quelques jours de macération à froid, la fermentation alcoolique s'effectue traditionnellement avec la pratique de piegeages réguliers, ainsi qu'un contrôle et une régulation minutieuses des températures de cuvaison. Vient ensuite l'élevage en fûts de chêne Français, dont 30 pour cent de fûts neufs. La mise en bouteilles est réalisée à la propriété après 16 mois d'élevage.

Particularité

La terre argileuse de Morgeot produit un vin rouge aux tanins concentrés et aux accents de fruits rouges. Après 4 à 5 ans de maturité, ce vin découvre des parfums de cerises, de griottes sur une structure ronde et complexe.
A boire entre 5 et 15 ans.
Dégustez le à 15°C.

Dégustation

Gourmand et savoureux, il s'affirme merveilleusement sur un Gibier à plume, un Coq au vin ou sur un fromage de l'Abbaye de Citeaux.

Conseils

Chassagne-Montrachet est moins connu pour ses vins rouges, pourtant ce 1° cru " Morgeot " ne rougit pas devant ses grands frères de la côte de Beaune. Après 6 ou 7 ans de garde, vous pourrez même étonner vos convives avec ce cru à la saveur soyeuse digne de ses belles origines.