



CHASSAGNE-MONTRACHET 1^{er} CRU MORGEOT



TERROIR



Origine géographique

Située en Bourgogne centrale, dans la partie sud de la Côte de Beaune, la vigne de ce 1^{er} cru est située sur le coteau au sud du village de Chassagne-Montrachet.



Sol

Les vignes s'épanouissent sur un sol en pente, orienté est sud-est, à dominant argilo-calcaire sur éboulis calcaires.



Encépagement

100 % Chardonnay.



Vinification

Vinification traditionnelle en cuves thermorégulées à 20 °C. Elevage sur lies et bâtonnage en fûts de chêne dont 35 à 40% en fûts neufs pendant 14 à 16 mois qui apportent de la complexité au vin.

DEGUSTATION



Robe

Jaune paille avec des reflets dorés.



Nez

Frais et légèrement mentholée, il révèle des notes de fruits jaunes bien mûrs avec une légère pointe épicée de clou de girofle.



Bouche

Intense avec une agréable rondeur, il possède une belle structure charpentée mettant en avant des arômes de fruits mûrs qui évoluent avec le temps sur des nuances de fruits secs et d'épices.

SERVICE



A boire avec

Il s'accordera à merveille avec une darne de saumon à la crème d'aneth, des rougets grillés au fenouil, un soufflé au crabe ou du poulet sauté au lait de coco et ananas confit. Côté fromage, il sera à l'aise avec du Comté 18 mois ou du Beaufort.



Température de service

A servir entre 12 et 14°C afin de préserver fraîcheur et rondeur.



Temps de garde

De 5 à 15 ans.