

# Chassagne-Montrachet 1er Cru

MORGEOT BLANC

## VIGNOBLE

Les vignes sont situées au sud de la Côte de Beaune, à quelques kilomètres de la ville. L'un des villages qui, avec Meursault et Puligny-Montrachet, constituent la prestigieuse "Côte des Blancs".

Crayeux sur le dessus et terres plus profondes et argileuses sur la partie inférieure des parcelles.

Chardonnay. La taille s'effectue en Guyot avec divers travaux en vert (ébourgeonnage, palissage, écimage). L'âge moyen des vignes est de 40 ans.

## VINIFICATION

Vendanges manuelles, tri sur ceps. En cuverie, après un léger foulage les raisins sont pressés à l'aide de nos pressoirs pneumatiques. Suite à un léger débourage, le moût de raisin est mis en fûts de chêne français de 228 litres (15% de fûts neufs) dans lesquels se dérouleront les fermentations alcooliques et malolactiques en levures et bactéries indigènes. L'élevage se fait sur lies fines durant 18 mois. Sans bâtonnage. Un mois avant la mise en bouteille, le vin des différents fûts est soutiré en cuve. La mise en bouteille suivant les rythmes du calendrier lunaire et biodynamique est précédée d'un léger collage et d'une légère filtration



## NOTE DE DÉGUSTATION

Nez puissant, belle longueur avec une finale minérale, toasté avec des notes d'agrumes. La bouche est dense, minérale et d'une belle complexité avec une finale persistante.

## ACCORDS

Sole à la crème, quenelles de brochet, poissons, viandes blanches et divers fromages.

## SERVICE

12°C