

Chassagne-Montrachet 1er Cru

MORGEOT ROUGE

VIGNOBLE

Les vignes sont situées dans l'aire d'appellation Chassagne-Montrachet 1er Cru "Morgeot" sur le finage des "Feirandes".

Le sol est argilo-calcaire.

Pinot Noir. La taille s'effectue en Guyot et divers travaux en vert (ébourgeonnage, palissage, écimage et vendanges vertes). L'âge moyen des vignes est de 55 ans.

VINIFICATION

Vendanges manuelles, tri sur ceps puis sur table de tri à la cuverie. Les raisins après éraflage, sont mis en cuve. Selon les millésimes et les souhaits de notre vinificateur, une part plus ou moins importante de vendange entière est intégrée à la cuve. Après une macération à froid de quelques jours, la phase active de la fermentation se déroule avec maîtrise des températures. Suite au pressurage pneumatique, les vins sont mis en tonneaux (environ 15 % de bois neuf) où se déroule l'élevage. Celui-ci dure 14 mois, période durant laquelle s'est effectuée la fermentation malolactique. Un mois avant la mise en bouteille le vin des différents fûts sont assemblés en cuve. Aucun collage et une légère filtration lenticulaire précède la mise en bouteille. La mise en bouteille se fait selon le calendrier lunaire et biodynamique est



NOTE DE DÉGUSTATION

Vin riche avec généralement des notes de fruits rouges.

La bouche est souvent très ample avec des tannins gras.

ACCORDS

Viandes rouges, bœuf bourguignon, volailles et divers fromages. Servir à 12°

SERVICE

12°C

VINCENT GIRARDIN
MEURSAULT-FRANCE

Chassagne-Montrachet 1er Cru

MORGEOT ROUGE

bouche est souvent très ample avec des tanins
gras.