



CHASSAGNE MONTRACHET 1ER CRU MORGEOT 2015



Tout est allé très vite en 2015, dans les vignes : une floraison dès début juin, une véraison enclenchée mi-juillet et des raisins que l'on commence à récolter début septembre. 2015 est un millésime solaire et généreux (bien qu'il soit faible en quantité). Les vins blancs sont opulents et atypiques puisqu'ils manquent d'acidité.

LA PARCELLE

Cépage : Chardonnay

Orientation : sud-est

Sol : argilo-calcaire

Age de la vigne : 60 ans

VINIFICATION ET ELEVAGE

Les raisins sont vendangés manuellement et les grappes entières sont pressées. La fermentation alcoolique, suivie de la fermentation malolactique, s'opèrent naturellement dans des fûts neufs et des fûts d'un ou plusieurs vins. Durée de l'élevage : 15 mois.

DÉGUSTATION MILLÉSIME 2015

Notes de dégustation

Robe : Belle brillance et de couleur jaune pâle

Nez : Brioché avec des arômes de fruits exotiques

Palet : Belle structure ce qui lui confère un bon potentiel de garde

Potentiel de garde : 8 ans

Accords mets / vins : s'accorde à merveille avec du Foie Gras ou un poisson en sauce

Température : 12/13°C