



## CHASSAGNE MONTRACHET 1ER CRU MORGEOT 2016

L'hiver doux et pluvieux a laissé place à un printemps froid et humide, ponctué par un épisode de gel fin avril. Ces divers événements ont fortement perturbé la saison végétative de la vigne. Malgré tout, l'été clément a permis de récolter fin septembre des raisins d'une bonne maturité. 2016 est un millésime surprenant et miraculeux en somme! Les vins blancs sont généreux avec une dominante de fruits blancs.

### 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 2016

#### 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

