



CHASSAGNE MONTRACHET 1ER CRU MORGEOT 2017



Cette année, la Bourgogne fait figure d'exception en France. Epargnés, par le gel ou la grêle, nous avons signé un millésime qualitatif et quantitatif. Il se savourera dans sa jeunesse. Les blancs ont un bel équilibre, ils allient minéralité, tension et élégance.

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 2017

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