

CHASSAGNE-MONTRACHET 1^{ER} CRU ABBAYE DE MORGEOT 2018

« Beau volume pour une bouche ronde, riche et puissante »



LA SITUATION

Appellation : Chassagne-Montrachet 1^{er} Cru
Climat : Abbaye de Morgéot (3,98 ha)
Altitude : 230 m

LE TERROIR

Les vignes sont situées au sud ouest de la commune de Chassagne-Montrachet aux pieds de l'Abbaye de Morgéot à coté des climats de la Chapelle, de la vigne blanche et des Grands Clos.

Méthode de culture : traditionnelle raisonnée
Nature du sol : Argilo-calcaire

LA VIGNE

Cépage : 100% Chardonnay
Age moyen : 50 ans
Densité : 10,000 pieds/ha
Rendement : 45 hl/ha
Vendange : 100% manuelle

VINIFICATION

Les raisins sont délicatement pressés immédiatement après la vendange dans un pressoir pneumatique. Débourage pendant 24h, Vinification en fûts. Fermentation malolactique effectuée.

ELEVAGE

11 mois en fûts avec 33 % de fûts neufs
Mise en bouteille : aout 2019

SPÉCIFICATIONS

Degré d'alcool : 13,3 % vol.

SERVICE

Température de service : 12-14°C
A consommer de préférence : entre 2020 et 2035

DÉGUSTATION (par Antoine Gerbelle)

Nez ample et franc aux arômes d'amande grillée et de lime. En bouche, sa texture est moelleuse et prends des saveurs encore plus exotiques de mangue et d'agrume rôti. Beau volume pour une bouche ronde, riche et puissante. Pointe toastée en finale. A boire dès aujourd'hui. Potentiel de garde 12 à 15 ans.

Texture plus moelleuse, exotique, mangue, citron vert. Beau volume, riche, encore en retenue. Bonne garde.

ACCORDS METS-VINS

Idéal avec les viandes blanches, les poissons crévés, la cuisine exotique.

RECOMPENSES

Jancis Robinson : 16,5/20

Premier Cru
CHASSAGNE-MONTRACHET
ABBAYE DE MORGEOT
2018

Grands Vins  de Bourgogne
PIERRE BRISSET