

CHASSAGNE-MONTRACHET 1ER CRU « MORGEOT »

Superficie: 0.18 hectares

Production moyenne : 45hl/ha

Age des vignes : 30 ans

Cépage : Chardonnay

Viellissement :

Fûts de chêne.

Origine du bois : Allier, Vosges et Bertranges

Bois neuf pour 1/4, le reste bois de un, deux ans et plus.

Le vin reste 12 mois en fûts.

Viticulture :

Taille des vignes : Guyot

Vendange manuelle

Effeuilage

Triple tri : à la vigne (deux fois) et à la cuverie sur table de tri vibrante.

Vinification :

Les raisins sont pressés dès leur arrivée en cuverie. Nous pratiquons une fermentation alcoolique à basse température (10°C) pour garder tous les arômes.

Levures indigènes.

Les vins sont mis en fûts en début de fermentation alcoolique pour gagner en complexité et en permettre une meilleure harmonie bois-vin.

Elevage :

Elevage sur lies fines en fûts pendant 12 mois.

Fermentation malolactique

Filtration juste avant la mise selon la turbidité.

Mise en bouteilles en jour lunaire favorable.

Conseils de dégustation :

Nez puissant, belle longueur avec une finale minérale

Servir entre 12°C et 14°C ; 7 à 8 ans de garde

Accords mets-vins :

Poissons, fruits de mer, ris de veau, bouchées à la reine, volailles.

