

Chassagne-Montrachet 1^{er} Cru Les Morgeots

LE TERROIR

CÉPAGE: Chardonnay

SOL: Marnes-calcaire

APPELLATION: Vignoble du sud de la côte de Beaune, le Chassagne-Montrachet est le prince incontesté des vins blancs secs même s'il produit également des rouges.

Le Saviez-Vous ?

L'abbaye de Morgeot, aujourd'hui appartenant au Domaine des Ducs de Magenta, située au cœur du climat a accueilli le tournage du film « Ce qui nous lie » de Cédric Klapisch.

LE SAVOIR-FAIRE

VENDANGES: Les raisins sont coupés et triés à la main.

VINIFICATION: Les raisins sont pressés puis placés en demi-muids pour être vinifiés.

ÉLEVAGE: L'élevage se fait en demi-muids de 2 vins pendant 8 à 10 mois.

LA DÉGUSTATION

NOTE DE DEGUSTATION: Une robe or, brillante, claire.

Au nez, des notes de fruits blancs et jaunes mûrs avec des touches légères d'écorces d'agrumes. Des touches boisées, grillées apportent de la profondeur et du caractère.

En bouche, le vin est rond, soyeux, avec un volume délicat qui enrobe la bouche, une légère fraîcheur qui soutient le vin et qui apporte de la finesse. Une fin de bouche tonique, saline et citronnée.

ACCORDS METS ET VINS: La salinité du vin s'accordera aux produits iodés à condition d'apporter une gamme aromatique riche. Par exemple, une magnifique sole cuite meunière ou encore une raviole de St Jacques accompagnée d'un bouillon de coquillage

TEMPERATURE DE SERVICE: entre 12°C et 14°C

POTENTIEL DE GARDE: 8 à 10 ans

Commentaires réalisés par Maxime Brunet Meilleur Jeune Sommelier de France 2013

RÉCOMPENSES

2017: 93 pts - Wine Enthusiast
90 pts - Burghound
16,5/20 - Jancis Robinson
2016: 16,5/20 - Jancis Robinson
91 pts - Wine Enthusiast

2015: 91 pts - Burghound
90 pts - Wine Enthusiast
16.5/20 Jancis Robinson
2014: 92 pts - Wine Enthusiast

