



CHASSAGNE-MONTRACHET 1ER CRU "MORGEOT"

Côte de Beaune

100 % Chardonnay

AOC 1er Cru

La vigne :

Sols de calcaires bruns argileux,
présence de marne

Vinification :

Fûts de chêne
50 à 75 % de fûts neufs
6 semaines à 2 mois

Elevage :

100 % en fûts de chêne
30 à 50 % de fûts neufs
14 à 16 mois

Située en Bourgogne centrale, dans la partie sud de la Côte de Beaune, l'appellation Chassagne-Montrachet constitue avec Meursault et Puligny-Montrachet la prestigieuse Côte des blancs. Le terroir de Morgeot englobe plusieurs climats, voisins de l'abbaye de Morgeot, au sud du village. Au Moyen-Âge, ces territoires dépendaient de l'abbaye de Maizières qui ont alors défriché le lieu pour planter de la vigne et construire les bâtiments d'exploitation nécessaires.

On dit parfois que Morgeot est à la Côte de Beaune ce que Clos de Vougeot est à la Côte de Nuits. Une autre particularité de ce climat vient de son encépagement à la fois en Chardonnay (vins blancs) et en Pinot Noir (vins rouges).

Dégustation

Très fin et minéral, ce vin développe des arômes de thé vert et d'agrumes. Au vieillissement il évolue sur des notes de fruits secs et d'épices rares. Très intense, son corps est ample et charpenté avec une légère dominante tannique qui équilibre l'ensemble. La persistance aromatique est remarquable.

Accords mets/vins

Il est le partenaire idéal des poissons fins et crustacés mais se déguste aussi sur les viandes blanches, volailles en sauce et fromages relevés.

Service et garde

Servir entre 12 et 14°C.

Ce grand vin a un beau potentiel de garde, entre 7 et 10 ans voire plus.

