



Domaine de la Choupette  
GRANDS VINS DE BOURGOGNE



# Chassagne-Montrachet 1<sup>er</sup> Cru « Morgeot »

## Cépage

100% Pinot Noir

## Terroir et Vinification

La parcelle Chassagne-Montrachet 1er Cru "Morgeot" est située à mi-pente avec une exposition sud-est.

Sol argilo-calcaire caillouteux. Agriculture durable avec labour de la vigne et effeuillage.

Récolte manuelle. Utilisation d'une table de tri, égrappage et fermentation en cuves inox thermorégulées.

Elevage en fûts de chêne (moitié neuf) pendant 10 mois.

## Dégustation

**Apparence:** couleur rubis brillant

**Nez:** nez complexe aux arômes de cerise, de pâte d'amande et de sous-bois.

**Bouche:** Bien structurée et équilibrée, des tanins élégants sont présents sur une longue finale. A conserver en cave 5 à 6 ans.

## Accords mets et vin

Idéal avec filet de bœuf, gigot d'agneau rôti, "coq au vin" - Brie

Température de service: 15 à 17 ° C

## Potentiel de garde

6-9 ans

