



Domaine de la Choupette
GRANDS VINS DE BOURGOGNE



Chassagne-Montrachet 1^{er} Cru « Morgeot »

Cépage

100% Chardonnay

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 éclaircissage des feuilles.

Récolte manuelle. Utilisation d'une table de tri, égrappage et fermentation en cuves inox thermorégulées. Fermentation en fûts de chêne avec fermentation malolactique complète.

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

Dégustation

Apparence: couleur or brillant

Nez: arômes de mangue et de menthol, soutenus par des notes d'amande et de pain grillé.

Bouche: ample et élégante. Finale longue et fraîche.

Accords mets et vin

Idéal avec les viandes blanches, les carpaccio de Saint-Jacques, les crustacés, les crevettes et les fromages de chèvre.

Température de service: 11 à 13 °C

Potentiel de garde

7-9 ans

