

CHASSAGNE MONTRACHET 1ER CRU "MORGEOT"



Superficie: 0.18 hectares

Production moyenne : 45 hl/ha Degré 13.°

Age des vignes : 30 ans

Cépage : Chardonnay

Vieillissement :

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

Effeuillage

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 (12°C) pour garder tous les arômes.

Levures indigènes.

Les vins sont mis en fûts en milieu de fermentation alcoolique pour un meilleur équilibre avec le bois

Elevage

La fermentation malo-lactique s'effectue en fûts puis élevage sur lies

Filtration juste avant la mise selon la turbidité.

Elevage pendant 12 mois en fûts.

Mise en bouteilles en jour lunaire favorable.

Conseils de dégustation :

Nez puissant , belle longueur avec une finale minérale

A servir un peu frais (12°)

A boire entre 2 et 6 ans.

Accords mets-vins :

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