

## CHASSAGNE MONTRACHET 1ER CRU "MORGEOT"



Superficie: 0.18 hectares  
Production moyenne : 45 hl/ha Degré 13.°  
Age des vignes : 30 ans  
Cépage : Chardonnay

### **Vieillessement :**

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  
Effeillage  
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 futs.  
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.