

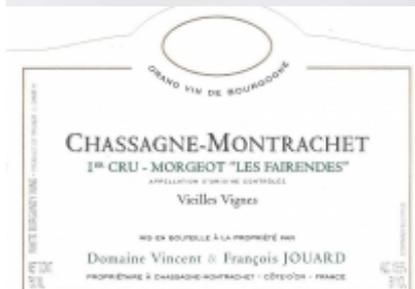


### Classification :

 1er Cru

Région : La Côte de Beaune

Cépage : Chardonnay



### Température de service :

12 à 13°C

### Durée de conservation :

6 à 12 ans

## Chassagne-Montrachet 1er Cru "Morgeot - Les Fairendes" (Blanc)

*La Côte de Beaune - Chardonnay*

### Origine

La parcelle située dans l'aire du premier cru Morgeot, au lieu-dit les Fairendes, au sud du Village de Chassagne Montrachet, au bas du coteau, avant d'arriver à Santenay. La parcelle de cette appellation contient 0 ha 63. L'âge moyen des vignes est de 50 ans.

### Vinification

Récolte manuelle. Les raisins sont pressés directement. Après un léger débouillage naturel en cuve, le vin est placé en fûts de chêne français (Bourgogne principalement) où il va effectuer sa fermentation (en cave fraîche). L'élevage se fait en fûts (dont 25 % sont des fûts neufs et jusqu'à 6 vins), pendant 12 mois environ. Les vins seront bâtonnés régulièrement 2 fois par semaine après la fermentation, et soutirés une fois. La mise en bouteille se fait 18 mois après la récolte à la fin de l'hiver (février).

### Notes de dégustation :

Couleur or jaune. Le nez est franc et tardif, sur des notes de beurre-noisette, d'amende verte. La bouche est puissante et structurée. Le vin est gras, riche et puissant, de longue garde.

### Mets d'accompagnements

Accompagne les poissons et viandes blanches, tel que le veau, grillés ou en sauce à la crème.