



Domaine Louis Lequin

CHASSAGNE MONTRACHET ROUGE 1^{er} CRU "MORGEOT"



DENOMINAZIONE

CHASSAGNE-MONTRACHET 1^{er} CRU.

UVE

100% Pinot Noir.

LOCALIZZAZIONE VIGNETI

Chassagne Montrachet, Côte d'Or (Côte de Beaune). Località Morgeot Grands Clos et Petits Clos, un vigneto creato nel 1200 dai monaci cistercensi dell'Abbazia di Cluny.

TIPO DI SUOLO

Argillo-calcareo.

ESPOSIZIONE

Sud/Sud-Est.

ETÀ MEDIA DELLE VIGNE

Circa 45 anni.

DENSITÀ D'IMPIANTO

Circa 10 mila piante/ettaro.

RESA

Circa 48 hl/ha (0,48 litri per pianta).

ALLEVAMENTO

Cordon de Royat.

TECNICA DI COLTIVAZIONE

Lotta ragionata, concime organico bio.

VENDEMMIA

Raccolta manuale selettiva, trasporto in cassette.

VINIFICAZIONE

La vendemmia viene interamente diraspata, macerazione in tini per 5 giorni al freddo, poi 8-10 giorni a caldo, senza lieviti, con follature e rimontaggi giornalieri.

AFFINAMENTO

Dopo la pressatura, i vini vengono affinati in barriques per 12-15 mesi, vengono effettuati uno o due travasi per separare le fecce, sempre al riparo dall'aria. Dopo l'unificazione di tutte le botti, il vino viene imbottigliato e quindi lasciato riposare 2 anni in cantina.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Bel colore rosso rubino, con riflessi violacei. Al naso aromi di frutti rossi con predominanza di ribes nero. Al palato, tannini rotondi, frutta lampone ribes nero, elegante e molto lungo. Vino da lungo invecchiamento.

ABBINAMENTO

Carni rosse, pollame, carni in salsa e formaggi a media stagionatura.