



CHASSAGNE-MONTRACHET 1^{er} CRU “MORGEOT”



DENOMINAZIONE

A.O.C. Chassagne-Montrachet 1^{er} Cru.

UVE

100% Chardonnay.

CARATTERISTICHE DEL SUOLO

La parcella Chassagne-Montrachet 1^{er} Cru “Morgeot” si trova a mezza costa, con esposizione sud-est. Il terreno è sassoso calcareo argilloso.

GESTIONE DEL VIGNETO

Agricoltura sostenibile con aratura del vigneto e diradamento delle foglie, strategia fitosanitaria completamente adattata per preservare la biodiversità nel vigneto.

VENDEMMIA

Vendemmia manuale, utilizzo di un tavolo di cernita, dirasatura totale.

VINIFICAZIONE

Vinificazione tradizionale con fermentazione malolattica e affinamento in botti di rovere (50% nuove e 50% di secondo passaggio) per 10 mesi.

DEGUSTAZIONE

Il colore è un oro brillante. Al naso presenta aromi di mango e mentolo, sostenuti da note di mandorle e pane tostato. In bocca è ampio, di corpo pieno ed elegante. Finale lungo e fresco.

ABBINAMENTO

Ideale con carni bianche, carpacci di capesante, crostacei, gamberi e formaggi di capra.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

Da 11 a 13°C.

POTENZIALE DI INVECCHIAMENTO

Grande.