



Chassagne Montrachet 1er cru Morgeot blanc

Chassagne-Montrachet

Le vignoble est situé au sud de la Côte de Beaune.
Les sols convenant à la production des vins rouges sont essentiellement calcaires marneux.
L'altitude est comprise entre 220 et 340 mètres et l'exposition est Est et Sud-Est. □



Cépage

100% chardonnay.

Note de Dégustation

Robe	Très belle robe or blanc, limpide et brillante.
Nez	Au nez, des arômes de fruits à chair blanche associés à des notes de vanille se développent.
Bouche	Le palais révèle des notes de fruits bien mûrs, de fleurs blanches associées à des pointes d'amande et de vanille.
Garde	C'est un grand vin qui peut se conserver très facilement jusqu'à 10 ans.
Température de service	Température de service idéale entre 12 et 14°C.

Accord Mets/Vins

Ce type de vin blanc est réservé à la très haute gastronomie : foie gras, entrées et poissons crévés, charcuteries onctueuses et avec certaines viandes blanches en sauces.