

Domaine Chapelle Chassagne-Montrachet 1er Cru "Morgeot" blanc sec 2022



Prix du produit :

414,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BOURGOGNE

Vigneron(ne): Famille CHAPELLE

Millésime: 2022

Appellation: Chassagne Montrachet 1er Cru

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Morgeot

Cépage dominant: chardonnay

Description du produit :

**PRÉSENTATION DU DOMAINE CHAPELLE
+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK**

Commentaires sur ce

Domaine Chapelle Chassagne-Montrachet 1er Cru "Morgeot" blanc sec 2022 :

Fiche Technique rédigée par le domaine :

La robe est limpide et brillante. Nez ouvert de fruit jaune frais et de fruit blanc. Bouche pleine, boisée, avec une finale tendue, rectiligne mais fondue. Vin blanc possédant un bon potentiel de garde. A déguster dans les 5 à 7 prochaines années, avec votre prochain filet de saumon au sésame.

Cépage : 100% Chardonnay

Age moyen des vignes : 75 ans

Densité pieds / ha : 10 000

Exposition: Sud-Est, avec une pente de 3%.

Nature du sol : Calcaires bruns-argileux.

Conduite de la vigne : Travail mécanique des sols, pour éviter l'utilisation de désherbants, mettant l'accent sur l'équilibre naturel de la plante au sein de chaque parcelle. Lutte phytosanitaire biologique, contrôlée par Bureau Véritas.

Rendements (hl/ha) : 58 hl/ha

Mode de vendange : Manuel

Vinification et élevage : Vendange entière, pressurage sans SO₂, débourage léger, mise en pièce bourguignonne avec 20 % de fûts neufs. La fermentation alcoolique en pièce permet une meilleure action des levures à une température inférieure à 20°C. Les vins sont gardés environ 12 mois en pièce puis collage afin de les clarifier et légère filtration.

Description brève du produit :

Un grand chardonnay au nez élégant, le volume en bouche est impressionnant. A garder jusqu'en 2025 ou 2026 avant toute approche, Il sera parfait pendant encore de nombreuses années.