

Domaine Chapelle Chassagne-Montrachet 1er Cru "Morgeot" rouge 2023 MAGNUM

Prix du produit :

300,00 €



caractéristiques du produit :

Région: BOURGOGNE

Vigneron(ne): Famille CHAPELLE

Millésime: 2023

Appellation: Chassagne Montrachet 1er Cru

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 150cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Morgeot

Cépage dominant: pinot noir

Alcool (%/vol.): 13



Description du produit :

PRÉSENTATION DU DOMAINE CHAPELLE + TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK

Commentaires sur ce

Domaine Chapelle Chassagne-Montrachet 1er Cru "Morgeot" rouge 2023 MAGNUM

Fiche Technique rédigée par le domaine :

Belle limpide et brillante. Le nez est marqué par les fruits noirs (myrtille et cassis), avec des notes chocolatées. La bouche est élégante, avec une belle gourmandise en fin de bouche. Vin avec beaucoup de profondeur, à déguster dans les 10 ans.

Cépage : 100% pinot noir

Age moyen des vignes : 56 ans

Densité pieds / ha : 10 000

Exposition: Sud-est en coteaux, avec une pente à 3 %.

Nature du sol : Calcaire-marneux avec présence de limons.

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.

Mode de vendange : Manuel

Vinification et élevage : Egrappage à 100%, macération pré-fermentaire à froid pendant 3 jours puis fermentation de 12 jours. Elevage en fût (30% neufs) de 14 mois. Le vin est mis en bouteilles sans collage ni filtration.

Date de mise en bouteille : Décembre 2024

Nombre de bouteilles produites : 7500 bouteilles, 550 Demis et 190 Magnums.

Description brève du produit :

Un Premier Cru au nez déjà ravageur, séduisant millésime 2023 oblige ! La bouche est encore un peu marquée par son élevage sous bois, mais quelques années en cave lui laisseront le temps de se patiner, surtout en magnum.