

CHASSAGNE-MONTRACHET

1^{ER} CRU MORGEOT

2023

DÉGUSTATION

Belle robe limpide et brillante.

FICHE TECHNIQUE

Cépage : Pinot Noir

Age moyen des vignes : 61 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.

Rendements (hl/ha) : 48 hl/ha

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.

