

Domaine Chapelle Chassagne-Montrachet 1er Cru "Morgeot" blanc sec 2023

Prix du produit :

450,00 €



caractéristiques du produit :

Région: BOURGOGNE

Vigneron(ne): Famille CHAPELLE

Millésime: 2023

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

Alcool (%/vol.): 13

Description brève du produit :

Un grand chardonnay au nez élégant, le volume en bouche est impressionnant. Déjà bon en 2025, à garder idéalement jusqu'en 2026 ou 2027, il sera parfait pendant encore de nombreuses années.

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 :

Robe limpide et brillante. Le nez présente des notes empyreumatiques intéressantes ainsi que de beaux accents de fruits blancs et de vanille. La bouche est complexe avec une finale saline qui traduit tout le potentiel de ce beau vin blanc. À déguster dans les 5 à 7 prochaines années.

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, débourbage 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.