Produktpass

Chassagne-Montrachet 1 Cru Morgeots
Pierre Bourée Fils

Expertise:

Strohgelb, komplexe Fruchtaromen. Der kalkreiche Boden bietet dem Wein ein Fundament für Mineralität, die mit leichten Salz- und Zitrusnoten auf der Zunge spielen.

Geschichte:

Die elegantesten Weißweine des **Burgunds** findet man sicherlich in **Chassagne,** und **Morgeot** ist dazu ohne Zweifel die renommierteste **1er Cru Lage** des Dorfes. Grau- und beigefarbener **Kalkstein** mit weißem Mergel und Ton definieren das **Terroir** von diesem **Chassagne-Montrachet 1er Cru**.
Ein Chardonnay der Spitzenklasse, der im naturnahen Weinbau per Hand gelesen und im Weingut erneut manuell selektiert wird. Nach schonender Pressung gärt der Wein **12 Monate im Holzfass** auf der Hefe. Erst nach **17 Monaten Lagerzeit** in gebrauchten und 20% neuen Fässern ist der Wein reif für die Abfüllung.
Chassagne-Montrachet 1er Cru Morgeots präsentiert sich mit einer komplexen wundervollen **Frucht**. Der kalkreiche Boden bietet dem Wein das Fundament für reichlich **Mineralität**, die mit leichten Salz- und Zitrusnoten auf der Zunge spielt. Und dennoch kommt der **Chardonnay** cremig daher und hat Vanille und dezente Honignoten fein eingebunden.

Artikelnummer:	264933
Rebsorten:	Chardonnay,
Jahrgang:	2017
Qualität:	AOC
Geschmack:	trocken
Region:	Burgund
Alkohol:	13 %
Restzucker:	1,5 g/L
Säuregehalt:	3,94 g/L
Ausbau:	Eichenholzfass
Reifezeit:	12 Monate auf der Hefe + 17 Monate im Holzfass
Trinktemperatur:	°Grad

<u>Speisenkombination</u>

Fisch in Beurre-Blanc, Pilzgerichte