

# CHASSAGNE-MONTRACHET 1ER CRU ABBAYE DE MORGEOT - RÉCOLTE DU DOMAINE 2022

Provient de la vigne qui entoure l'Abbaye de Morgeot (un hameau de Chassagne-Montrachet)



### MILLÉSIME

Le millésime 2022 a ramené sérénité au vignoble avec une vendange saine et des volumes corrects. Avec des cumuls de pluie loin d'être pléthoriques, l'année 2022 a été marquée par des températures moyennes supérieures aux normales saisonnières et des précipitations déficitaires dès le début du cycle végétatif. Début avril, des épisodes de gel rappelleront les terribles nuits du 6 et du 7 avril 2021, mais fort heureusement avec une incidence sans commune mesure. L'année 2022 est l'année de tous les records concernant l'ensoleillement avec l'équivalent d'un mois de juillet supplémentaire.

#### **VIGNOBLE**

Assemblage de deux parcelles provenant de notre Domaine. L'appellation nommée autrefois "Clos de Morgeot" se situe en contrebas de la route menant de Chassagne-Montrachet à Santenay. Le sol y est plus profond et argileux qu'ailleurs mais le calcaire est présent sous forme d'oolithes.

Méthode de viticulture : HVE 3 (Haute Valeur Environnementale Niveau 3)

Vendange manuelle: 100%

Sol : Argilo-calcaire Surface : 11,36 ha Altitude : 230-250 m

Age moyen des vignes : 45 ans

#### **VINIFICATION**

100% Chardonnay

100% raisins entiers Débourbage statique 24h

Fermentation alcoolique et malolactique en fûts de chêne

18 mois d'élevage (dont 6 mois d'assemblage en masse) 100% fûts (dont 25% de fûts neufs)

13% vol.

## **DÉGUSTATION**

#### Note de dégustation

Vin d'une grande amplitude. Il est complet et s'exprime parfaitement en 2022. On retrouve la fleur de vigne, arôme rare et délicat, qui vient subtilement accompagner la puissance de ce vin.

#### Suggestion d'accords Mets & Vins

A déguster avec des coquillages ou encore des volailles en sauce.

Température de service : 12-14°C

Date recommandée de consommation: 2026-2035

