

## CHASSAGNE-MONTRACHET 1ER CRU ABBAYE DE MORGEOT - RÉCOLTE DU DOMAINE 2024

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



### MILLÉSIME

Des larmes de pluie aux larmes du vin, une année aussi éprouvante qu'émouvante ! 2024 restera dans les mémoires... Marquée par des précipitations record et une humidité omniprésente, elle a mis les vignerons à rude épreuve. Malgré une vigilance et un travail acharné dans les vignes, le mildiou a pris le dessus, impactant fortement les rendements. D'importantes disparités sont apparues entre les terroirs : les sols plus drainants ont su mieux résister à la pression des maladies. Heureusement, après des vendanges menées tambour battant, la qualité des vins s'impose comme une belle surprise. Fraîcheur et éclat sont au rendez-vous, offrant une récompense précieuse après une saison de tous les défis.

### 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 : 230-250m

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

Un nez frais et expressif, aux notes mentholées et florales. La bouche se distingue par son dynamisme et sa belle matière, offrant un ensemble à la fois vif et structuré.

#### 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 : 2027-2036

