



Domaine Louis Lequin

## CHASSAGNE MONTRACHET BLANC 1<sup>er</sup> CRU "MORGEOT"



### **DENOMINAZIONE**

CHASSAGNE-MONTRACHET 1<sup>er</sup> CRU.

### **UVE**

100% Chardonnay.

### **LOCALIZZAZIONE VIGNETI**

Chassagne Montrachet, Côte d'Or (Côte de Beaune). Località Morgeot Grands Clos et Petits Clos, un vigneto creato nel 1200 dai monaci cistercensi dell'Abbazia di Cluny.

### **TIPO DI SUOLO**

Argillo-calcareo con presenza di caolinite.

### **ESPOSIZIONE**

Sud/Sud-Est.

### **ETÀ MEDIA DELLE VIGNE**

Circa 40 anni.

### **DENSITÀ D'IMPIANTO**

Circa 10 mila piante/ettaro.

### **RESA**

Circa 55 hl/ha (0,55 litri per pianta).

### **ALLEVAMENTO**

Cordon de Royat.

### **TECNICA DI COLTIVAZIONE**

Lotta ragionata, concime organico bio.

### **VENDEMMIA**

Manuale.

### **VINIFICAZIONE**

Uva viene pressata senza diraspatura. Il succo d'uva sgronda per 12 ore quindi viene posto in botti di rovere delle foreste di Tronçais e Bertranges per la fermentazione; 1/3 botti nuove, 1/3 botti di 1 anno, 1/3 botti di 2 anni.

### **AFFINAMENTO**

Affinamento per 1 anno, con bâtonnage e travasi. Dopo una leggera filtrazione, viene imbottigliato e quindi lasciato riposare 2 o 3 anni in cantina.

### **NOTE DI DEGUSTAZIONE**

Colore verde oro, gli anni caldi giallo oro. Naso fine e floreale. Rotondo e grasso al palato con un pizzico di mineralità che dona freschezza, profumo di caprifoglio e di fiori d'acacia.

### **ABBINAMENTO**

Salumi pregiati, pesce nobile (sogliola, branzino, rombo, pezzonina), foie gras e formaggi delicati. Temperatura di servizio 12°C.