LOUIS JADOT

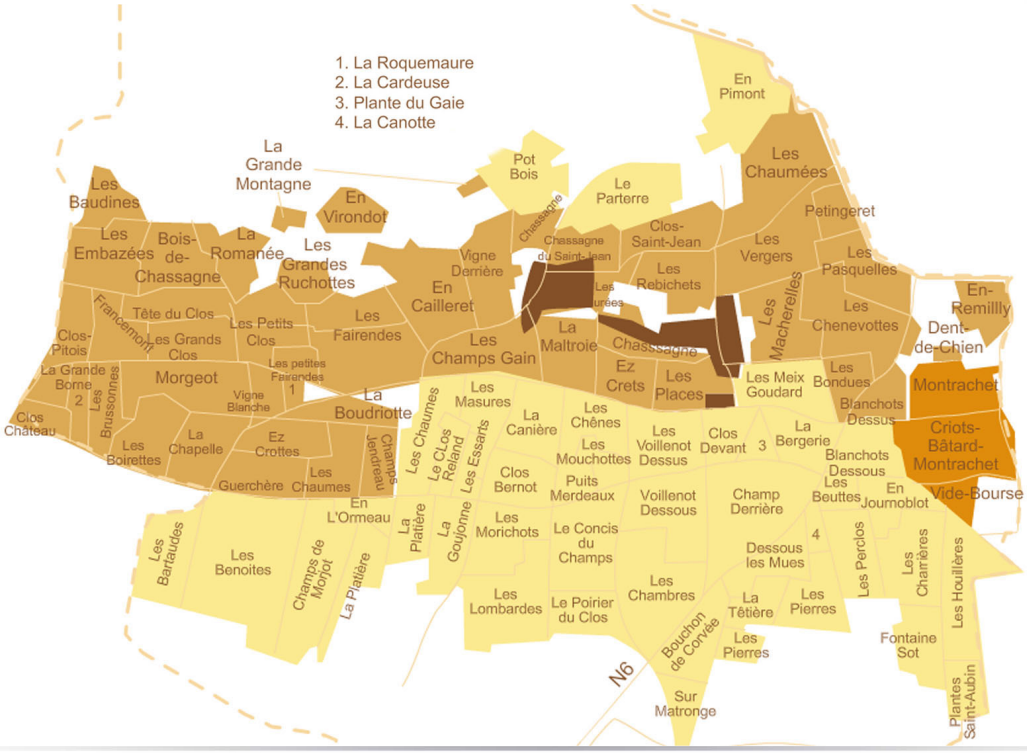
Chassagne Montrachet "Morgeot" "Clos de la Chapelle" Blanc

Côte de Beaune

Premier Cru

Blanc

100% Chardonnay



Situation

Situé dans la partie Sud de la Côte de Beaune, Chassagne Montrachet est un des 5 villages constituant la prestigieuse « Côte des Blancs ».
Orienté Est et Sud-Est, le sol des Premiers Crus de Chassagne est composé majoritairement d'argile et de calcaire. En terme de surface, le climat Morgeot est le plus grand premier cru. et en terme de qualité un des meilleurs.

Caractéristiques

Le « Clos de la Chapelle » est situé à l'intérieur du climat « Morgeot » derrière une vieille chapelle ; c'est un Monopole du Domaine Duc de Magenta. La terre y est profonde, avec marne et argile prédominantes ce qui lui confère un caractère de vin rouge. Une partie des vignes est très âgée. Ce vin est entièrement vinifié et distribué par la Maison Louis Jadot sur la base d'un contrat d'exclusivité à long terme.

Vinification

La fermentation alcoolique se fait en fûts de chêne puis le vin est élevé environ 14-16 mois en fûts avant d'être mis en bouteilles.

Dégustation / Accords mets-vin

Le Chassagne Montrachet Premier Cru « Morgeot » 'Clos de la Chapelle' est un vin équilibré, présentant des arômes de fruits frais et de fleurs blanches. Après quelques années, les arômes évoluent vers des notes empyromatiques. C'est un vin délicat et harmonieux qui gagnera en puissance au fil des années.

Il se mariera parfaitement avec une côte de veau grillée, des volailles en sauce, et tout type de poisson ou de coquillage.

Conservation

Dans de bonnes conditions de température et d'humidité, il pourra se conserver selon les millésimes au minimum 10 années.