

CHASSAGNE MONTRACHET "MORGEOT" "CLOS DE LA CHAPELLE"



Côte de Beaune
Premier Cru
Rouge
100% Pinot Noir



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. « Morgeot » est un des meilleurs premiers crus de Chassagne.

Caractéristiques

Le « Clos de la Chapelle », situé à l'intérieur du climat « Morgeot » et entourant une vieille chapelle, est un Monopole du Domaine Duc de Magenta. La terre y est profonde, avec marne et argile prédominante. Une partie des vignes est très âgée. Il est entièrement vinifié et distribué par la Maison Louis Jadot sur la base d'un contrat d'exclusivité à long terme.

Vinification

La fermentation puis l'élevage se font 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 1er Cru « Morgeot » 'Clos de la Chapelle' est un vin toujours très équilibré, présentant des arômes délicats de fleurs sauvages, de petits fruits rouges murs avec quelques notes d'épices. Il se mariera très bien avec des viandes grillées du gibier pas trop fort et pratiquement tout type de fromage sauf les bleus.

Conservation

Dans de bonnes conditions de température et d'humidité, il pourra se conserver selon les millésimes au minimum 10-15 ans.