CHASSAGNE MONTRACHET 1er Cru "Morgeot" BLANC

Cépage: Chardonnay 100%

Dégustation: Nez très complexe, arômes de fruits blancs, de fleurs blanches, de pain grillé et d'amande. En bouche, beaucoup de richesse, attaque vive suivie par du gras lui donnant une longueur impressionnante.

Vigne: Viticulture raisonnée

Vinification: Vendange manuelle, fermentation et élevage en fût de chêne pendant 15 mois

Conseil: Volaille / poisson / noble fruits de mer

Garde: Attendre 2/3 ans, maximum 8 ans