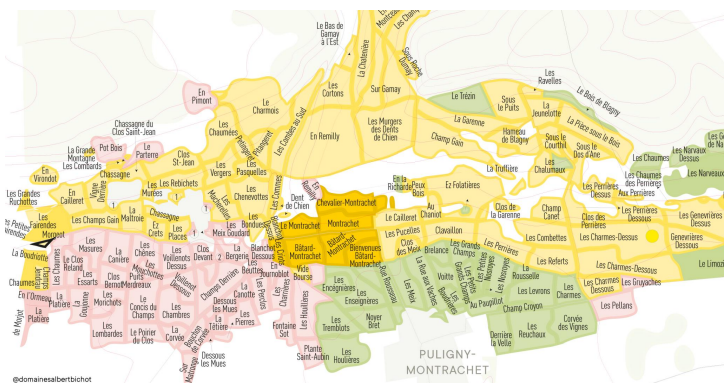




BELIGGENHED

Bourgogne

VINDRUE

Chardonnay

TERROIR

Kalkholdige lerjordbrune jordarter, tilstedeværelse af mergel.



PRÆSENTATION

Beliggende i den sydlige Côte de Beaune er appellationen Chassagne-Montrachet sammen med Meursault og Puligny-Montrachet en del af den prestigefyldte Côte des Blancs og er en af juvelerne i det bourgognesiske vinarv. Premier Cru "Morgeot" omfatter flere Climats, der ligger ved siden af Morgeot-klosteret mod syd for landsbyen. I middelalderen var disse områder underlagt Maizières-klosteret, hvis munke havde ryddet jorden for at plante vinmarker og bygge drift

VINFREMSTILLING/LAGRING

Håndhøst, sortering af druer, langsom og moderat presning med respekt for frugten. Alkoholisk gæring og lagring på fine bærme i egetræsfade (30 til 35% nye fade) i 14 til 16 måneder.

SMAGNING

Raffineret buket, der kombinerer grøn te og citrusaromaer med et strejf af mineraler, der med tiden udvikler sig til noter af tørret frugt og sjældne krydderier. Meget intens på ganen, fyldig og struktureret krop med en let tannisk dominans, der balancerer det hele. Bemærkelsesværdig aromatisk vedvarende.

SERVERING

Server ved 12-14°C.

Nydes ung på frugt eller opbevares i 5-7 år.

MADPARRINGER

Noble fisk og fint tilberedt skaldyr

Ristet eller flødesovs stegt fjerkræ og hvidt kød

Ideel opskrift: Kyllingesuprême med champignon, flødesauce

ANERKENDELSE

Allen Meadows: 91/100 (2020)

Allen Meadows: 90-93/100 (2019)

Wine Enthusiast: 93/100 (2018)

