



### **Cépage**

Chardonnay

### **Terroir**

La vigne est à 20 mètres du bas des Morgeot, 1er cru de Chassagne, en pente douce, exposée Est sur un sol d'argile où la roche calcaire est à portée de charrue.

### **Les vignes**

La parcelle a été plantée à 10 000 pieds hectare, en 1990, elle fait 80 ares. Le sol est labouré, griffé, pas de désherbant chimique depuis la plantation, et la vigne est ébourgeonnée, effeuillée, aérée et traitée en culture biologique depuis 2008. Nous produisons 5 500 bouteilles en moyenne par an, soit un rendement de 45 hectolitres par hectare.

### **Récolte**

La vendange est manuelle.

### **Vinification**

Les raisins sont pressés, le moût légèrement débourbé avant d'être soutiré en fûts pour la fermentation alcoolique, sans addition de levure. Nous utilisons 40% de fût neufs pour cette cuvée qui séjourne dix mois en barriques avant d'être assemblée en cuve pour une homogénéisation de 2 mois environ. Un collage puis une filtration légère avant la mise en bouteilles.

### **Le vin**

Après quelques mois de bouteille, le vin se livre vite au nez, avec des notes beurrées, légèrement exotiques et une bouche dense, large, tactile. Le vin remplit la bouche puis se dirige vers une pointe de fraîcheur qui équilibre l'ensemble. On ne perçoit pas l'élevage qui accompagne une structure digne d'un grand terroir.

### **Service**

A consommer autour de 10/11°C dans les 4 à 5 ans.