

*Louis Max*  
Singulier depuis 1859

## CHASSAGNE MONTRACHET 1<sup>ER</sup> CRU MORGEOT

### TERROIR

Le vignoble de Chassagne- Montrachet est situé sur la Côte de Beaune, à une altitude comprise entre 220m et 340, avec une belle exposition Est / Sud- Est.

Le 1er cru Morgeot est l'un des 1er Cru les plus réputés du vignoble. Il tire son nom du mot gaulois Morga qui signifie bordure, limite. En effet, ce 1er cru est situé juste à la limite entre la Côte de Beaune et la Côte Chalonnaise.

### CEPAGE

100% Chardonnay

### VINIFICATION

Vendanges manuelle avec un tri rigoureux des raisins avant la vinification. Fermentation et élevage en fûts de chêne pendant 12 mois, dont 30% de fûts neufs.

### DEGUSTATION

Très belle robe or jaune, aux reflets brillants.

Des arômes de pomme mûre, de fleurs blanches, de miel et d'amande.

Puissant et gras en bouche, il est très bien équilibré, et sa finale est remarquable.

### ACCORDS METS ET VIN

Idéal avec les poissons grillés, les plats de fruits de mer, et les volailles en sauce ou rôties.

### TEMPERATURE DE SERVICE ET GARDE

A servir à 12°.

Potentiel de garde de 10 à 12 ans.



6 rue de Chaux BP4 - 21700 Nuits-Saint-Georges - France  
Tel : + 33 (0)3 80 62 43 00 – Fax : +33 (0)3 80 62 43 16  
louismax@louis-max.fr – www.louismax.com