



PIERRE BOURÉE FILS

21220 GEVREY-CHAMBERTIN

## Chassagne - Montrachet 1<sup>er</sup> Cru Morgeots

---

### **Sol**

Calcaire gris et beige en sous-sol recouvert de marnes blanches et d'argile

### **Situation**

Chassagne Montrachet

### **Couleur**

Blanc

### **Cépage**

Chardonnay

### **Vinification**

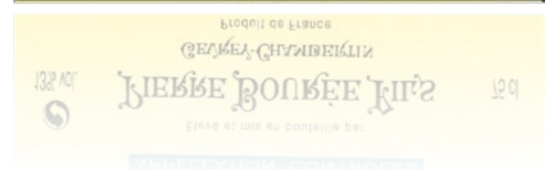
Vendanges manuelles. Après un tri sévère, les raisins sont pressés (pressoir automatique) et le jus est directement entonné (mis en tonneau) pour y effectuer sa fermentation.

### **Elevage**

20% de fûts neufs, un élevage sur lies pendant 12 mois avant d'être soutiré. Le vin est alors unifié dans une cuve en inox puis mis en bouteilles au bout de 17 mois.

### **Dégustation et accompagnement.**

Vin de grande classe, corsé tout en étant bouqueté et velouté aux couleurs vert doré. Poissons en sauce à la crème, viandes blanches et volailles.



\*L'étiquette ci-dessus est à titre illustratif et non contractuel. Le degré peut changer suivant l'année de production.