

Chassagne-Montrachet 1er Cru

"Abbaye de Morgeot"

Azienda vinicola a conduzione familiare situata nel bellissimo villaggio di Échevronne tra Beaune e Nuits-Saint-Georges. I vigneti si estendono su 14 ettari da nord a sud della Borgogna in famose denominazioni. Jean-Louis ha rilevato la tenuta dei suoi genitori nel 1988 e ha realizzato il suo sogno d'infanzia: fornire alla tenuta di famiglia i mezzi per svilupparsi ulteriormente eseguendo i lavori di costruzione e gli investimenti necessari e acquistando nuovi vigneti. Ora dedica tutto il suo tempo ai vigneti. Non esitiamo mai a innovare con nuove tecniche o attrezzature, come "nuove botti se possono rivelarsi vantaggiose per il vino: la qualità non ha prezzo". La tenuta è ora nelle mani dei figli di Jean-Louis, Frédéric e Laurent Féry.

Zone di produzione

Chassagne-Montrachet si trova nel sud della Côte d'Or; è uno dei villaggi emblematici della "Côte des Blancs", che produce i grandi vini bianchi della Borgogna, reputati tra i migliori al mondo. Il climats chiamato "Abbaye de Morgeot" ha la particolarità di essere uno dei Cru AOC 1er più ricercati. Questo terroir "Abbaye de Morgeot" prende il nome dalla frazione in cui si trova: "Morgeot". Qui, dal XII secolo, i monaci cistercensi dell'Abbazia di Maizières possedevano delle viti, ma poiché erano troppo lontani dalla loro abbazia costruirono una cantina per poter vinificare sul posto. Situato a sud del paese, in direzione Santenay, è esposto a est-sud-est, toccando il pendio della collina. Il terreno profondo è composto da calcare batoniano e marne bianche.

Vitigni e impianti

Chardonnay 100%. Su una superficie di 1,1514 ha. La tipologia di allevamento è a Guyot. Utilizzo di metodi di coltivazione tradizionali con aratura e prodotti biologici certificati. Raccolta e cernita a mano in modo da conservare solo uve mature e sane.

Vinificazione

La fermentazione alcolica avviene in botti di rovere francese dove il vino matura per 11 mesi, fino al termine della fermentazione malolattica. Successivamente viene travasato in vasche di acciaio inox per mantenere tutta la sua freschezza per altri 5 mesi prima che il vino venga imbottigliato, dopo una leggera filtrazione.

Note organolettiche

Questo vino è dotato di un'eleganza incomparabile, di quelle che hanno forgiato la reputazione dei grandi vini bianchi della Borgogna. La finezza e la complessità dei suoi aromi incantano il palato, inondandolo di bella, generosa e ricca sostanza. È denso, potente, carnoso; in una parola: di classe. I suoi frutti bianchi ben maturi, la pesca, il limone candito, i fiori di biancospino, la cannella e le spezie si uniscono in magnifica armonia, esprimendosi abbondantemente e persistendo a lungo al palato. Questo vino, di grande nobiltà, può essere conservato e affinato in cantina: rivelerà tutte le sfaccettature della sua personalità, in funzione della sua età. Può essere degustato dai 3 agli almeno 10 anni, a seconda dell'annata specifica e del gusto personale.

Abbinamenti gastronomici

Pieno di carattere, questo grande vino apprezza i piatti nobili ricchi di sapore. Delizierai il tuo palato abbinandolo ad un'aragosta, ad un gratin di gamberi d'acqua dolce, a scampi piccanti saltati in padella, ad una mousseline di rombo o di pollame in salsa di panna, ad una spigola selvatica su letto di finocchi, o ancora ad animelle di vitello con funghi girolle.

Formato della bottiglia

750ml

Temperatura di servizio

10°-12°C

Incanto

ALI srl

Via Cesare Battisti, 15 | 20122 Milano - Italia | P.IVA 08958250964
info@incantowine.com | incantowine.com