Domaine Berthelemot

GRANDS VINS DE BOURGOGNE

CHASSAGNE-MONTRACHET 1ER CRU

Abbaye de Morgeot

2017

introduction

La Vigne

Lieu-dit Abbaye de Morgeot

Historique Les moines cisterciens de l'Abbaye de Maizières ont implanté vers 1150 une annexe à Morgeot, hameau situé au sud de Chassagne-Montrachet. Au XVème siècle, le village est dévasté par l'armée Roi de France car les habitants restent fidèles à Marie de Bourgogne. Depuis, il ne reste que les vestiges de la Chapelle, situés en contrebas du climat Abbaye de Morgeot.

Sol Sol argilo-limoneux, rougeoyant par la présence d'oxydes de fer, sur un sous-sol composé de débris calcaires du Bathonien.

Parcelle(s) Superficie totale : 53 ares. Parcelle située en bas de coteau, entre 230 et 240m d'altitude. Secteur particulièrement gélif qui nécessite une vigilance particulière.

Âge des vignes

Date de plantation	1970	2006	2013
Surface	20a00	6a52	26a64

Le Vin

Cépage 100% chardonnay, vendanges manuelles, vinifié et élevé en fûts de chêne.

Caractéristiques gustatives Ce climat donne naissance à des vins de garde, charnus et puissants. Le nez révèle des arômes complexes mêlant amandes, fruits du verger, fleurs blanches et miel. En bouche, puissance et équilibre se complètent. Richesse en attaque et minéralité en finale caractérisent les vins de ce terroir.

Température de service 12-14°C. Vous pouvez carafer les millésimes récents afin d'amplifier leur expression aromatique.