



DOMAINE BERTRAND BACHELET

GRANDS VINS DE BOURGOGNE

CHASSAGNE BLANC 1^{ER} CRU « Morgeot »

L'APPELLATION

L'appellation Chassagne-Montrachet est située dans la partie sud de la Côte de Beaune et produit essentiellement des vins blancs.

Le climat Morgeot est localisé au sud du village, marqué par un sol calcaire compact, avec des inclusions d'oxyde de fer, apportant à la terre de Chassagne cette couleur rouge brun si particulière.



ORIGINE / CLIMAT	100% chardonnay sur sol argilo-calcaire à inclusion ferrique.
VINIFICATION	A leur arrivée en cuverie, les raisins sont immédiatement pressés sans foulage préalable. Après un pressurage doux et un léger débouillage, les moûts sont directement entonnés.
ELEVAGE	16 mois d'élevage, dont 12 à 13 mois en fûts.
DEGUSTATION	Une robe dorée ; au nez, un subtil mélange entre notes de fleurs blanches et de miel ; une bouche ample avec une belle structure.
SERVICE	12 à 14 degrés.
ACCORDS	La sucrosité du chardonnay retrouvée en bouche offre une association intéressante avec un foie gras cuit ; à associer également avec une langouste, un homard ou encore des quenelles aux morilles ou un poulet de Bresse à la crème.
GARDE	A boire dans les 8 ans.