



CHASSAGNE-MONTRACHET

PREMIER CRU « MORGEOT »

TERROIR

Un des plus beaux lers Crus de Chassagne, (Grand Clos et Tête de Clos) surplombant l'Abbaye millénaire du même nom: l'Abbaye de Morgeot. Vin complexe, élégant, mêlant minéralité et opulence: un équilibre étonnant et une longueur en bouche qui n'a pas à pâlir devant nombre de Grands Crus de la Côte. Ce vin par sa puissance, bénéficie d'un très bon potentiel de garde.

CONDUITE DE LA VIGNE

Le travail commence à la vigne. La vigne est un être vivant qui vous rend l'attention que vous lui portez. C'est pourquoi, nous utilisons uniquement des engrais organiques. Nous pratiquons les labours, l'enherbement naturel, la mycorhization des jeunes plantes, et la lutte raisonnée.

Ces terres sont notre héritage, il est essentiel de les préserver.

CÉPAGE

Chardonnay

GARDE

15 à 20 ans

PRODUCTION

3500 bouteilles



VINIFICATION

Afin de protéger la récolte, les vendanges sont 100 % manuelles. Les vins blancs (Chardonnay) sont foulés puis pressés.

La fermentation, exclusivement en levures indigènes est faite entièrement en fûts de chêne français et peut durer jusqu'au printemps suivant. Cette technique demande beaucoup d'attention, mais permet d'obtenir beaucoup de finesse et de complexité.

L'élevage sur lies dure entre 10 et 12 mois avec un proportion de fûts neuf de 20 à 30 % afin de sublimer le goût du vin sans pour autant le masquer par un boisé trop prononcé.

ÉLEVAGE

10 à 12 mois en fûts de chêne français selon les besoins du millésime. Bâtonnage régulier des lies.

DOMAINE LOUIS LEQUIN & FILS

2, rue du pasquiers de pont - 21590 Santenay - Tél. +33 (0)3 80 20 63 82 - info@louis-lequin.com - www.louis-lequin.com