



## 2022 Chassagne-Montrachet

En Virondot 1er Cru AOC Blanc, Grand Vin de Bourgogne, Domaine Marc Morey & Fils

Der «Galet» von Chassagne-Montrachet

### Beschreibung:

'Virondot' ist die höchstgelegene 1er-Cru-Lage in der Appellation Chassagne-Montrachet. Sie liegt am Bruch zu Santenay ganz oben am Hang und besteht fast nur aus purem Kalkstein. Von weitem sieht die Lage aus wie ein Kieselstein (frz. Galet), der sich am Hang eingenistet hat. Fast die gesamten 2,02 ha sind im Alleinbesitz der Domaine Morey. Die Gärung erfolgt in Edelstahltanks spontan mit natürlichen Hefen. Anschliessend kommt der Wein zur Reifung maximal 12 Monate mit der Feinhefe ins Holzfass (circa 30% neues Holz), damit die Frische der kühlen Lage und die Mineralik des Terroirs erhalten bleibt. Das Resultat ist ein komplexer Wein voller Klarheit und Tiefe mit einem sehr langanhaltenden salzigen Abgang. Ein wahrhaft grosser, weisser Bourgogne!

### Degustationsnotiz:

Blasse Zitronen- und Limettenfarbe, mineralische und würzige Nase, Muskatnoten. Am Gaumen mit gewaltigem Druck, Länge und steinig-mineralischem Charakter dieser kargen Lage, die fast zu 100% im Besitz der Familie ist. Im Abgang mit beeindruckender Geschmackstiefe und echter Länge. Immer ein sicherer Wert.

### Passt zu:

Raffinierten Vorspeisen, Crevettencocktail, Vitello Tonnato, Pastagerichten wie Carbonara oder Lasagne, grilliertem Fisch, Geflügel, hellem Fleisch und fast allen Käsesorten

### Servierempfehlung:

Gekühlt bei 9-12 Grad servieren

<b>Herkunftsland:</b>	Frankreich
<b>Region:</b>	Burgund
<b>Subregion:</b>	Côte de Beaune
<b>Produzent:</b>	Domaine Marc Morey
<b>Bewertung(en):</b>	Score 19/20
<b>Ausbau:</b>	10 Monate im Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.5 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2042
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Chardonnay
<b>Artikelnummer:</b>	1092822

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Chassagne-Montrachet**

En Virondot 1er Cru AOC Blanc  
Grand Vin de Bourgogne  
Domaine Marc Morey & Fils

<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Bewertung(en):</b>	Score 19/20
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Chardonnay
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2042
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	10 Monate im Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.5 %
<b>Service:</b>	Gekühlt bei 9-12 Grad servieren