



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

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

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Chassagne-Montrachet

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

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