

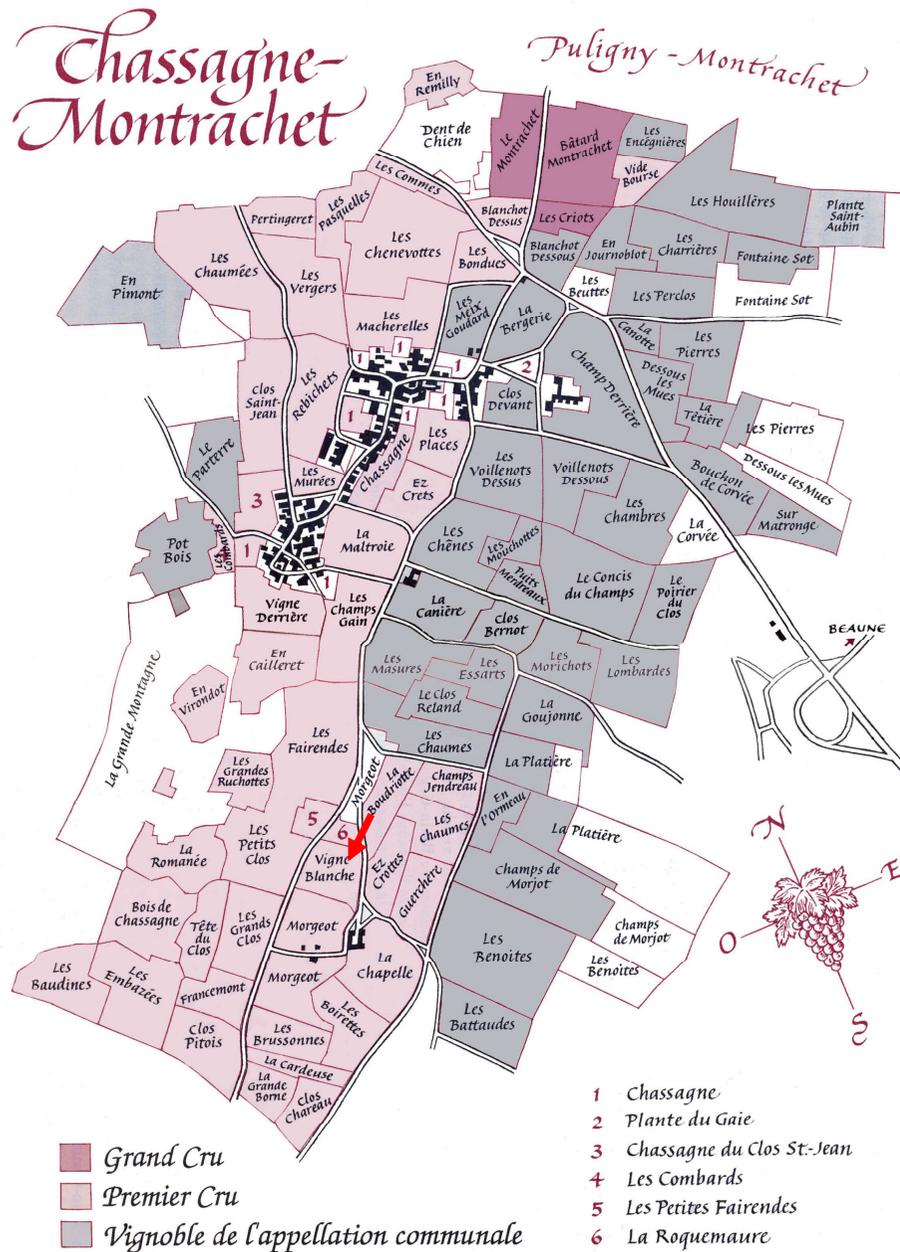
# MORGEOT VIGNE BLANCHE

GREENWOOD

FINE WINE

Est. 1997

www.greenwoodfinewine.dk • Tlf. 33 12 13 19



## CEPAGE

100 % Chardonnay.

## SOL

Argilo-calcaire.

## SUPERFICIE - AGE

1,06 Ha - 66 ans (en 2020).

## CLASSIFICATION

AOC Chassagne-Montrachet 1er Cru Blanc.

## SPECIFICITE

La partie de l'appellation Morgeot la plus propice au cépage Chardonnay. Terre très profonde, riche et argileuse.

## ELEVAGE

30 % fût neuf pendant 12 mois.

## DEGUSTATION

Vin riche, gras, puissant, mais tout en élégance et en fraîcheur. Arômes complexes de fleurs blanches et de fruits mûrs mêlés.

## ACCORD GASTRONOMIQUE

Charcuterie fine, entrées poissons, coquilles Saint-Jacques, poissons grillés ou en sauce, viandes blanches, volailles en sauce, fromages.