



## 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 beeindruckende 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:

Für den optimalen Genuss von komplexen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 9 bis 12°C.

<b>Herkunftsland:</b>	Frankreich
<b>Subregion:</b>	Côte de Beaune
<b>Produzent:</b>	Grand Vin de Bourgogne
<b>Ausbau:</b>	10 Monate im Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.0%
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Chardonnay
<b>Artikelnummer:</b>	1092823

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Chassagne-Montrachet

En Virindot 1er Cru AOC Blanc  
Grand Vin de Bourgogne

<b>Herkunft:</b>	Frankreich
<b>Ratings:</b>	Score 19/20
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Chardonnay
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	10 Monate im Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.0%
<b>Servier:</b>	Für den optimalen Genuss von komplexen Weißweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 9 bis 12°C.