

DOMAINE LEQUIN COLIN CHASSAGNE MONTRACHET « 1<sup>ER</sup> CRU MORGEOT »



**Origen :**

Francia, Côte de Beaune, Borgoña.

**Denominación :** Chassagne Montrachet AOC

**Terroirs :** Ubicado al Sur de Beaune. Subsuelo compuesto de arcilla caliza.

**Cepa :**

100% Chardonnay.

**Vinificación :** vendimia a mano, crianza en bodega (25 a 30% nueva), semanalmente antes de la fermentación maloláctica se realiza una agitación (batonnage) para dar cuerpo al vino, permanecen 6 meses en botella antes de salir al mercado.

**Degustación:**

**Vista:** Color oro con reflejos verdes. Limpio y brillante.

**Nariz :** con características florales y minerales. Notas tostadas y cítricos están también presentes.

**Boca :** largo y estructurado. Este vino presenta mucha amplitud y un equilibrio muy agradable.

Un gran vino blanco seco.

**El consejo de vinicultor :**

Degustar entre 14 y 16° como aperitivo, con mariscos y pescados a la parrilla o en salsa, o con carnes blancas.