



Chassagne Montrachet 1er Cru, Morgeot 2024

Dans le verre, une superbe robe jaune or intense aux reflets verts. Le nez se distingue par une belle minéralité (silex), avec des notes de fleurs blanches, de beurre frais et de noisette, suivies de délicates notes toastées issues de l'élevage en fût. En bouche, il est ample et persistant, à la fois vif et concentré, dynamique et soyeux. L'ensemble est très bien équilibré, avec un fantastique potentiel de garde.

Producteur	Domaine Capuano Ferreri
Type d'article	Vin blanc
Pays	France
Région	Bourgogne
Sous-région	Côte de Beaune
Appellation	AC
Millésime	2024
Format	75 cl
Alcool	13.5 %
Température de consommation	10° - 12°
Conservation	jusqu'en 2034
Cépages	Chardonnay
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	323955
Accord mets et vins	Fromage affiné, Fromage de chèvre, Sauce à la crème, Volaille, Coquilles Saint-Jacques

Vinification

L'élevage dure 8 à 10 mois en fûts de chêne, dont 30 % neufs. Ensuite, le vin repose encore 4 à 6 mois en bouteille avant sa mise en vente.

Terroir

Les sols sont caractérisés par l'argile et le calcaire.

Histoire





La Domaine Capuano-Ferreri a évolué au fil des années et s'étend aujourd'hui sur plus de 8 hectares de vignoble en Côte de Beaune et en Côte Chalonnaise. L'objectif est d'exprimer le terroir à travers les vins. La très bonne exposition des vignobles, un travail rigoureux ainsi que la vendange manuelle et le tri des raisins permettent d'obtenir des vins de grande qualité. Dans les caves du domaine, la vinification s'effectue de manière traditionnelle et naturelle. Tous les vins sont élevés en fûts de chêne d'origine française. Lorsque leur élevage atteint son apogée, la mise en bouteille est réalisée avec soin et délicatesse, pour des vins dignes de leur appellation.

