



## MOREY CHASSAGNE-MONTRACHET PREMIER CRU LES CHENEVOTTES

Producent: Domaine Thomas Morey

Årgång: 2021

Land: Frankrike

Region: Bourgogne

Volym: 750 ML

Alkoholhalt: 13,5 %

Kollistorlek: 6

Art Nr: 10725

Pris: **Privatimport**

Doften är nyanserad och elegant, tydlig mineralitet i elegant frisk stil med hav, tång, ostronskal samt lättrostade mandlar och antydan till vita blommor. Smaken uppvisar en fin mineralitet med toner av tång och ostron samt elegant toner av bivax, vita blommor, mandel och havtorn. Nyanserad och elegant med mycket bra längd som visar mineraliteten hela vägen.



### OM PRODUCENTEN:

Familjen Moreys historia i Chassagne-Montrachet startar 1643 då förfadern Claude Morey kom till området för att jobba i vingårdarna eller binda ekfat. I slutet av 1800-talet fick familjen möjlighet att bygga upp en egen verksamhet med egna vingårdar. Thomas Morey tillhör den 10 generationen av denna Chassagne familj. Thomas har jobbat med familjens vingårdar tills han 2006 bestämde att bygga upp sin egen verksamhet med sin fru Sylvie. För att bredda sin kunskap inom vinmakning arbetade han en tid på det anrika Domaine de la Romanée-Conti. Domaine Thomas Morey första årgång var 2007.

De har totalt 13ha, 8 ha egna och övriga arrenderade. Vingårdarna är från 50- & 60-talet. Arbetet genomsyras av ekologiskt tänkande för att jobba i samspel med naturen. Thomas använder bara vildjäst och de vita vinerna ligger på sin fällning tills de buteljeras. Han svavlar inte vinet vid buteljering utan svavlet tillsätts mkt lite under en sex månaders period efter den malolaktiska jäsningen för maximal integrering.

### DRUVOR:

Chardonnay

### VINGÅRD:

Les Chenevottes är belägen i den norra delen av Chassagne och nedanför Grand Cru klassade Montrachet. Les Chenevottes har en grusig, stenig jordmån som, trots vingårdens relativa planhet erbjuder bra dränering. Jorden är rik på kalksten, vilket ger vinerna sin flintig mineralitet.

### TILLVERKNING:

Druvorna skördas för hand, musten fermenteras på ekfat, varav cirka 30% nya, vidare genomgår vinet malolaktisk jäsning och lagras sedan på ekfat på sin jästfällning i 12 mån, därefter 6 mån på ståltank. Därefter buteljering med mycket försiktig filtrering.

### PASSAR TILL :

Utmärkt till smakrika fick och skaldjursrätter.