



## MOREY CHASSAGNE-MONTRACHET

Producent: Domaine Thomas Morey

Årgång: 2022

Land: Frankrike

Region: Bourgogne

Volym: 750 ML

Alkoholhalt: 13 %

Kollistorlek: 6

Art Nr: 10731

Pris: **Privatimport**

Vinet bjuder på ursprungstypisk rik och koncentrerad frukt tillsammans med en djup mineralitet, tydligt fräschör och lång eftersmak.



### 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:

Druvorna kommer från en enda vingård som heter "Les Houillères", strax intill gränsen i norr mot Puligny-Montrachet. Jordmänen består av röd lera uppblandad med sand och kalkstensjord med en övervägande kalkstensbas.

### 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:

Passar till utmärkt till smakrika fisk och skaldjursrätter.