

## Chassagne Montrachet 1er Cru 2023 Clos Morgeot

### DOMEIN

Domaine de la Galopière is een familiebedrijf in de Côte de Beaune, met als basis het dorpje Bligny-lès-Beaune. Het domein wordt beheerd door Vincent en Gabriel Fournier, respectievelijk vijfde en vierde generatie wijnmakers van dit familiebedrijf, en beslaat ongeveer 11 hectare aan wijngaarden, verspreid over prestigieuze appellations als Meursault, Pommard, Savigny-lès-Beaune, Ladoix, Aloxe-Corton en Chassagne-Montrachet. De wijngaarden zijn beplant met pinot noir en chardonnay, de signatuurdruiven van deze regio. Het domein streeft ernaar de wijngaarden met respect te bewerken en de wijnen op traditionele wijze te vinifiëren, met als doel de essentie van de terroirs tot uitdrukking te brengen, zonder overdadige houtrijping.

### KLEUR, GEUR EN SMAAK

Druiven afkomstig uit de climats Ez Crottes en Les Guerchères. De wijn rijpte 12-18 maanden op eiken. Uitnodigende geur van rijp wit steenfruit (perzik, nectarine), witte bloemen en citrus. De houtrijping voegt subtiele nuances van geroosterde amandelen, brioche en een vleugje vanille toe, zonder de puurheid van het fruit te overheersen. Op de tong een volle, romige textuur met een uitgesproken mineraliteit, typisch voor het Clos Morgeot-terroir. In de smaak complex, met lagen van rijpe peer, sappige appel en 'n elegant hintje honing. Levendige zuren houden de wijn fris. Lange, verfijnde afdronk.

### DRUIVENRAS

Chardonnay

### GASTRONOMIE

Sint-Jakobsschelpen in een lichte botersaus met een vleugje citroen. Asperges met hollandaisesaus. Romige soep van knolselderij met truffel. Gegrilde tarbot of zeeduivel met een beurre blanc-saus of saus van citroen en kappertjes. Parelhoen met truffel.



**BEWAARTERMIJN** 2027-2033

**LAND** Frankrijk

**STREEK** Côte de Beaune

**OOGSTJAAR** 2023

**INHOUD** 0.75 L

**DOMEIN** Domaine de la Galopiere

**ALCOHOL** 14%

**SMAAKPROFIEL** Complex & Elegant