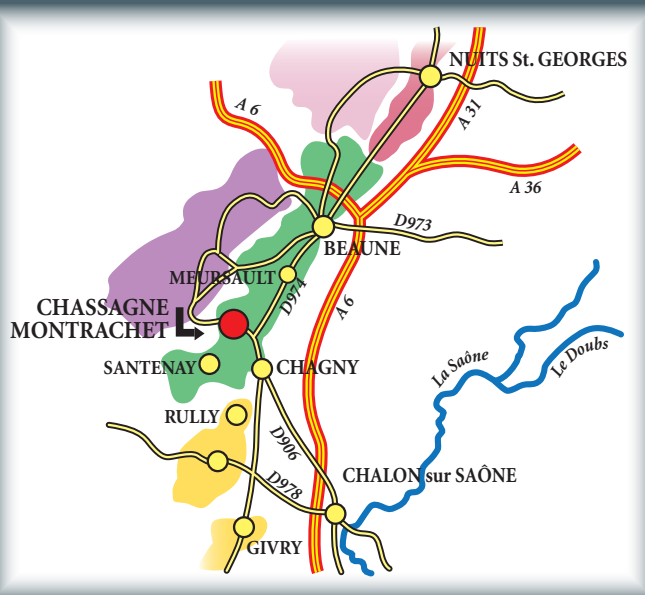




L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.



Di-Design ■ Création graphique ■ 06 36 92 42 90



Domaine Marc Morey

by Sabine
Chassagne-Montrachet



Domaine Marc Morey

Sabine Mollard

3 rue Charles Paquelin
21190 Chassagne-Montrachet - France
Tél. : +33(3) 80 21 30 11
contact@domaine-marc-morey.fr
www.domaine-marc-morey.fr

Les vins blancs de Chassagne-Montrachet sont à réserver à la haute gastronomie : foie gras, poissons crévés, charcuteries onctueuses, viandes blanches.

Les vins rouges, selon leur âge, feront merveille avec grillades, rôtis et fromages.



Chassagne-Montrachet

Le charmant village de Chassagne-Montrachet est situé au sud de la Côte de Beaune. Il bénéficie d'un prestige mondialement connu. Grâce à un climat aux influences méridionales, et un sous-sol calcaire, on y trouve vins blancs et vins rouges de qualité exceptionnelle.

Les vins blancs issus de cépage Chardonnay représentent 175 hectares dont 101 de premiers crus et 11 hectares de grands crus.

Les vins rouges issus du cépage Pinot noir représentent 190 hectares dont 38 hectares de premiers crus.

Les vins blancs sont gras, puissants, presque corsés avec des arômes d'amande et de miel.

Les vins rouges sont très élaborés et corsés avec des arômes à base de cerise et de cassis. Vins de grande classe, ils peuvent se garder en cave environ 10 ans.

Les blancs doivent être consommés à une température de 13 à 14°C, ce qui permet de valoriser les arômes au maximum.

Les rouges, de 15 à 16°C, exprimeront leur bouquet.

La maison du Domaine Marc Morey, située au centre du village (un ancien relais diligence café restaurant au XIX^{ème} siècle est le centre de l'activité et l'habitation de la famille depuis une centaine d'années.



Quatre générations de vignerons se succèdent, Fernand, Marc, Marie-Jo et Bernard, aujourd'hui leur fille Sabine dirige ce domaine de 9 hectares.

Après les vendanges à la main, les vins blancs débutent leur fermentation en cuves thermo-régulées puis sont mis 9 mois en fûts de chêne (25 à 30% de fûts neufs) puis quelques mois en cuves avant l'embouteillage.

Les rouges sont issus de raisins égrappés, la cuvaison dure environ 3 semaines puis sont mis entre 15 et 18 mois en fûts de chêne (dont 25% en fûts neufs).

Toute la récolte, qui représente quelques 50 000 bouteilles est vendue au domaine dont 60% à l'exportation.

Les vins blancs

Bourgogne Aligoté

Bourgogne Chardonnay

Saint-Aubin 1^{er} cru
"Charmoix"

Chassagne-Montrachet

Chassagne-Montrachet 1^{er} cru
"Les Chenevottes"

Chassagne-Montrachet 1^{er} cru
"Les Vergers"

Chassagne-Montrachet 1^{er} cru
"Morgeot"

Chassagne-Montrachet 1^{er} cru
"Les Caillerets"

Chassagne-Montrachet 1^{er} cru
"En Virondot"

Puligny-Montrachet 1^{er} cru
"Les Pucelles"

Bâtard-Montrachet Grand Cru



Chassagne-Montrachet
1^{er} cru "En Virondot"

Les vins rouges

Chassagne-Montrachet

Chassagne-Montrachet 1^{er} cru "Morgeot"

