



# Domaine Berthelemot

GRANDS VINS DE BOURGOGNE

## CHASSAGNE-MONTRACHET 1<sup>ER</sup> CRU

Abbaye de Morgeot

2023



Domaine familial basé à Meursault, le Domaine Berthelemot exploite 15 hectares en Côte de Beaune (Meursault, Puligny-Montrachet, Chassagne-Montrachet, Pommard, Beaune...). Notre ambition est de révéler la noblesse de nos terroirs en respectant la plante et l'environnement ; nos vins sont certifiés bio depuis le millésime 2021.

### La Vigne

**Lieu-dit** Abbaye de Morgeot

**Historique** Les moines cisterciens de l'Abbaye de Maizières ont implanté vers 1150 une annexe à Morgeot, hameau situé au sud de Chassagne-Montrachet. Au XV<sup>ème</sup> siècle, le village est dévasté par l'armée Roi de France car les habitants restent fidèles à Marie de Bourgogne. Depuis, il ne reste que les vestiges de la Chapelle, situés en contrebas du climat Abbaye de Morgeot.

**Sol** Sol argilo-limoneux, rougeoyant par la présence d'oxydes de fer, sur un sous-sol composé de débris calcaires du Bathonien.

**Parcelle(s)** Superficie totale : 53a 16ca. Parcelle située en bas de coteau, entre 230 et 240m d'altitude. Secteur particulièrement gélif qui nécessite une vigilance particulière.

**Âge des vignes**

Date de plantation	1970	2006	2013
	↓	↓	↓
Surface	20a00	6a52	26a64

### Le Vin

**Cépage** 100% chardonnay, vendanges manuelles, vinifié et élevé en fûts de chêne.

**Caractéristiques gustatives** Ce climat donne naissance à des vins de garde, charnus et puissants. Le nez révèle des arômes complexes mêlant amandes, fruits du verger, fleurs blanches et miel. En bouche, puissance et équilibre se complètent. Richesse en attaque et minéralité en finale caractérisent les vins de ce terroir.

**Température de service** 12-14°C. Vous pouvez carafer les millésimes récents afin d'amplifier leur expression aromatique.