

RENÉ LEQUIN-COLIN

CHASSAGNE-MONTRACHET PREMIER CRU MORGEOT 2023



Auréolé d'un jaune intense, il dégage des senteurs puissantes de pollen, d'aubépine et d'amandier en fleur. Il s'ouvre en triangle dans une bouche ou se percutent la pierre calcaire et une saveur large et pénétrante. Juste un grand vin.

Cépage : Chardonnay

Date de plantation : 1971, 1989, 2018

Surface : 0,61 hectare

Géologie / Exposition : Parcelle située à cheval sur les lieux-dits « Grands Clos » et « Tête du Clos » (sous divisions de l'appellation Morgeot, la parcelle se divise en 2 terroirs : une partie agileuse et un partie sur des marnes blanches.

Mode de vinification et d'élevage : Élevage en fûts dont 20% de fûts neufs, pendant 14 à 16 mois.

Its intense yellow hue gives off powerful scents of pollen, hawthorn and almond blossom. It opens in a triangle in the mouth, where limestone and a broad, penetrating flavour collide. Just a great wine.

Grape variety : Chardonnay

Planting date : 1971, 1989, 2018

Surface : 0,59 hectare

Geology / Exposure : This parcel straddles the «Grands Clos» and «Tête du Clos» appellations (under the Morgeot appellation, the parcel is divided into 2 terroirs: an agile part and a part on white marl.

Method of vinification and ageing : Aged in barrels, 20% of which are new, for 14 to 16 months.

