

RENÉ LEQUIN-COLIN

CHASSAGNE-MONTRACHET PREMIER CRU MORGEOT 2024



Comme en 2023, on retrouve la lumière perdue du soleil. Des fragrances d'aubépine et d'amandier en fleur soufflent dans le verre. Dès l'attaque, sa trame calcaire met votre palais à l'équerre. Une référence dans l'appellation.

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.

Just like in 2023, the wine captures the sun's lost light. Aromas of hawthorn and almond blossom waft from the glass. From the very first sip, its mineral structure sets your palate straight. A benchmark within the appellation.

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.

