



# 1er CRU En Virindot

Chassagne Montrachet AOC 2011

**Marc Morey & Fils**

---

Con l'1er CRU En Virindot Aoc della Maison Marc Morey & Fils siamo tra le vigne più famose della Cote d'Or. Questo vino è, di fatto, un "monopolio" perché i Morey lo etichettano integralmente a loro nome.

---

## CARATTERISTICHE

<b>Tipo</b>	Fermo
<b>Sottotipo</b>	Bianco
<b>Disciplinare</b>	Chassagne Montrachet
<b>Denominazione</b>	AOC
<b>Annata</b>	2011
<b>Nazione di produzione</b>	Francia
<b>Regione di produzione</b>	Bourgogne
<b>Vitigno</b>	Chardonnay 100%
<b>Gradazione</b>	13.50 % vol.
<b>Formato</b>	Standard (0.75 lt)

## LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

<b>Colore</b>	Giallo paglierino
<b>Gusto</b>	Al palato è progressivo, teso e dinamico con finale mielato e aggraziato
<b>Profumo</b>	Il vino presenta al naso una finezza e una gamma di aromi sfumati e piacevoli, dai fiori bianchi alle note citrine e mentolate
<b>Abbinamenti</b>	Antipasti di crostacei, primi con crostacei, secondi piatti di crostacei, antipasti di pesce, primi con pesce, secondi piatti di pesce
<b>Temperatura di servizio</b>	12°C

## DATI DI PRODUZIONE

<b>Età ceppi</b>	Tra i 25 e i 35 anni
<b>Resa per ettaro</b>	Meno di 40 hl/ha
<b>Vinificazione</b>	i mosti bianchi vengono vinificati in acciaio inox, con controllo della temperatura
<b>Maturazione</b>	In botti di rovere. Qui subiscono la fermentazione malolattica
<b>Affinamento</b>	In botti di rovere