



BENOIT MOREAU (CHASSAGNE MONTRACHET)

Benoit Moreau, Chassagne Montrachet

Domaine Benoît Moreau

Benoît Moreau est le fils cadet du domaine familial Bernard Moreau & Fils à Chassagne-Montrachet. En 2020, il a repris sa part des vignes et fondé son propre domaine. Benoît travaille en biodynamie, vendange à la main et expérimente des techniques comme le tressage des rameaux pour garder le sol au frais. Toutes les parcelles de premier-cru sont travaillées à la main, la fermentation est naturelle et les vins sont élevés jusqu'à dix-huit mois en fûts comptant au maximum dix pour cent de bois neuf. Son style est salué pour sa pureté, son élégance et son extrême précision.

Chassagne-Montrachet Blanc

Ce Chardonnay est issu de six parcelles situées au cœur de Chassagne, comme Voillenot Dessus, Les Chambres et La Platière. Il est élaboré par fermentation spontanée et élevé 16 à 18 mois en fûts de chêne (10 % de fûts neufs), puis affiné en bouteille. Il présente une robe jaune pâle, des arômes de pêche, de poire, de fleurs blanches et de pain fraîchement grillé, et en bouche un équilibre parfait entre fraîcheur, tension minérale et douceur. Idéal avec des poissons grillés, des viandes blanches ou des fromages à pâte molle.

Référence **2507291723**EAN **2507291723**

Découvrez cet article
sur notre boutique
en ligne

CARACTÉRISTIQUES

Type	Vin
Couleur	Blanc
Producteur	Benoit Moreau (Chassagne Montrachet)
Pays	France
Région	Bourgogne
Appellation	AOP Chassagne Montrachet
Cépage(s)	chardonnay
Viticulture	Durable
Contenu (L)	0,750
Potentiel de garde	+10 Ans
Mets	Poisson, Viande blanche, Volaille