



DOMAINE
SYLVAIN MOREY
Grands Vins de Bourgogne



FICHE TECHNIQUE

Nom complet cuvée : **CHASSAGNE MONTRACHET 1^{ER} CRU EN CAILLERETS**

Millésime : 2017

Couleur : *Blanc*

Cépage : *Chardonnay*

Vigne : *En Caillerets*

Rendement : *49 hls/ha*

Vinification : *Vendanges manuelles. Pressurage pneumatique en grappes entières sans foulage. Débourbage statique au froid et descente des jus clairs et bourbes légères en fûts de 350 litres dès le lendemain. 25% fûts neufs. Fermentation alcoolique par les levures indigènes. Fermentation malolactique naturelle.*

Elevage : *Sur lies fines sans bâtonnage. Sulfitage fractionné. Soutirage et assemblage en cuve inox 2 mois avant mise en bouteilles.*

Durée d'élevage : *18 mois*

Mise en bouteille : *après un léger collage à la caséine et sans filtration en jour fruit le 25.02.2019*

Formats d'embouteillage : *75 cls / 150 cls / 300 cls (collection privée)*

Nombre de bouteilles produites : *1950 bouteilles et 78 magnums*

Origines (provenance des raisins) : *Vieilles vignes de Caillerets*

Perception du millésime : *2017 est un grand millésime pour les blancs. Il allie chair, maturité et fraîcheur naturelle. Un millésime classique particulièrement bien équilibré, avec des vins déjà très flatteurs dès leur mise-en-bouteilles. En Caillerets ne déroge pas à la règle, il est comme chaque année le summum de la cave, plus minéral, plus long et plus riche que les autres vins du Domaine, il a une sève et une puissance très impressionnante en 2017.*