



DOMAINE  
**SYLVAIN MOREY**  
*Grands Vins de Bourgogne*



## FICHE TECHNIQUE

Nom complet cuvée : *CHASSAGNE MONTRACHET VILLAGE*  
Millésime : 2017 Couleur : *Blanc* Cépage : *Chardonnay*

Vigne : *Le Petit Clos / Les Pierres / La Bergerie*

Rendement : *57 hls/ha*

Vinification : *Vendanges manuelles. Pressurage pneumatique en grappes entières sans foulage. Débourage statique au froid et descente des jus clairs et bourbes légères en fûts de 350 litres dès le lendemain. 20% 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 : *16 mois*

Mise en bouteille : *après un léger collage à la caséine et sans filtration en jour fruit le 19.12.2018*

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

Nombre de bouteilles produites : *4100 bouteilles et 96 magnums*

Origines (provenance des raisins) : *Vieilles vignes de la Bergerie et vignes d'une trentaine d'année du Petit Clos et des Pierres*

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. La cuvée de Villages du Domaine bénéficie à partir du millésime 2017 de l'apport des vignes de la Bergerie qui est un magnifique terroir situé en bas du village, sur des sols profonds et caillouteux. Les vieilles vignes produisent des raisins vifs et structurés qui complètent parfaitement les grappes plus mûres des deux autres vignobles. Le Petit Clos protégé par les murs des maisons du village est toujours plus précoce, et les Pierres sont dans une zone plus gélive qui a tendance à produire peu mais mûr. L'assemblage des trois terroirs permet une vision complète de l'appellation Chassagne Montrachet, donnant naissance à des vins ronds, puissants et riches tenus par une belle acidité et une grande longueur en bouche. La gourmandise du millésime 2017 leur permet d'être immédiatement ouverts en dégustation.*