

JUSTIN GIRARDIN

Chassagne-Montrachet 1er cru Morgeot Blanc



CÉPAGES: Chardonnay

SOL: argile et calcaire

VINIFICATION: Environ 15 mois
en fûts de chêne

DEGUSTATION:

Robe: Une robe doré

Bouquet: Un subtil mélange entre
notes de fleurs blanches et de miel

Bouche: Ample avec une belle
structure

Accompagne parfaitement de
nombreux plats : foie gras cuit ; à
associer également avec une
langouste, un homard ou encore des
quenelles aux morilles ou un poulet
de Bresse à la crème.

GRAPE VARIETIES: Chardonnay

SOIL: clay and limestone

WINEMAKING: About 15 months in
oak barrels

DEGUSTATION:

Colour: ruby

Nose: A subtle blend of notes of white
flowers and honey

Palate: Ample with a beautiful
structure

Goes perfectly with many dishes:
cooked foie gras; also pair with a
lobster, a lobster or even morel
quenelles or a Bresse chicken with
cream.