



GRANDS VINS DE
BOURGOGNE
DEPUIS 1820

ALBERT MOROT

BOURGOGNE CHARDONNAY



La Parcelle

Origine : Sud de la Côte de Beaune
Cépage : 100% Chardonnay
Sol : marnes argilo-calcaires
Exposition : Est-Sud-Est
Densité de plantation : 10 000 pieds / ha
Age de la vigne : Environ 40 ans

Culture de la vigne

Taille en guyot
Travail du sol par buttage et débattage

Vendanges

100 % Manuelles en petites caisses de 15KG
Tri à la vigne et à la cuverie

Vinification

Pressurage vendange entière, débourage puis entonnage
Fermentation en fûts de chêne français de 350L et 400 L.
Pas de levurage – levures indigènes
Batonnages si nécessaire

Elevage

12 mois en fûts de chêne français puis 6 mois en cuve inox
Fermentation malo-lactique lente
Pas de soutirage

Mise en bouteilles

Par gravité sans collage ni filtration

Domaine Albert Morot - Chateau de la Creusotte

20, avenue Charles Jaffelin - 21200 Beaune - Tél : 03 80 22 35 39 - contact@albertmorot.fr
www.albertmorot.fr