



DOMAINE
SYLVAIN MOREY
Grands Vins de Bourgogne



FICHE TECHNIQUE

Nom complet cuvée : *CHASSAGNE MONTRACHET 1^{ER} CRU
CHAMPS GAINS*

Millésime : 2017

Couleur : *Blanc*

Cépage : *Chardonnay*

Vigne : *Les Champs Gains*

Rendement : *55 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 malo-lactique 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 : *2600 bouteilles et 96 magnums*

Origines (provenance des raisins) : *Vieilles vignes de Champs Gains*

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. Les Champs Gains par leur terroir riche et puissant donnent toujours des vins plus capiteux que la moyenne, avec un très beau profil floral. Millésime après millésime, la connaissance de ce terroir s'affine pour obtenir, en combinant date de vendange, provenance de fûts, brûlages et longueur d'élevage, des vins de plus en plus fins et distingués. Terroir riche, Champs-Gains se démarque des autres vins du Domaine par sa longueur, sa force et un aspect crémeux qui lui est propre. C'est parfaitement le cas sur le millésime 2017.*