



THOMAS MOREY

TM

2020

VIN DE BOURGOGNE

CHASSAGNE-MONTRACHET
LES CHENEVOTTES

APPELLATION CHASSAGNE-MONTRACHET 1^{er} CRU CONTRÔLÉE

TM
THOMAS MOREY

MIS EN BOUTEILLE PAR THOMAS MOREY A CHASSAGNE-MONTRACHET



THOMAS MOREY - CHASSAGNE-MONTRACHET - 1 ER CRU LES CHENEVOTTES - 2020

Frankrijk - Bourgogne

De familie Morey is al sinds 1643 actief in Chassagne-Montrachet. Bernard Morey verdeelde in 2007 zijn wijngaarden tussen zijn zonen Thomas en Vincent. Thomas Morey en zijn vrouw Sylvie, ook afkomstig uit een wijnbouwfamilie, beheren nu het familiedomein. Thomas deed o.a. ook ervaring op bij Domaine La Romanée Conti waar hij vier jaar verantwoordelijk was voor de wijngaard Le Montrachet. Verspreid over Chassagne, Saint-Aubin en Beaune bezitten Thomas en Sylvie in totaal 12.5 hectare. Samen maken zij hun wijnen in een eeuwenoud pand in het dorpscentrum van Chassagne-Montrachet. Daar maakte Albert Morey, de grootvader van Thomas, destijds ook zijn wijnen. Thomas bracht in 2007 zijn eerste jaargang uit en ondertussen worden zijn wijnen ook internationaal steeds meer geprezen en gegeerd. Het domein maakt fantastische wijnen waarbij de nadruk ligt op elegantie, frisheid, energie en finesse. Daarnaast zet hij ook erg in op het biologische aspect.

"Les Chenevottes" wijngaard ligt aan de rand van Chassagne-Montrachet, grenzend aan de wijngaarden van Saint-Aubin. Hij ligt direct onder de Premier Cru van "Les Chaumées" en "Les Vergers". Het zwaardere kleigehalte dat hier aanwezig is, geeft de wijnen een kruidig en krachtig karakter. De gemiddelde leeftijd van de wijnstokken is ongeveer 45 jaar, met enkele die tot 80 jaar oud zijn.

Wijnstijl: volle witte wijn met houtlagering

Druivensoort: chardonnay

Voorkomen: schitterende goudgele kleur

Neus & mond: "Les Chenevottes" vertoont een mooie rijkdom en diepte. Deze elegante en expressieve wijn is vol, complex met een nuance van geroosterde noten. Vanille en peer zijn duidelijk aanwezig in zowel de neus als de mond met een verkwikkend zuurtje. De lange afdrank is zuiver en krachtig en laat een blijvende indruk na.

Gastronomie: serveren bij rijke visgerechten met diverse bereidingsmogelijkheden, garnalen, delicate zeevruchten, truffels, gerechten met witte roomsauzen en gerechten met champignons, wit vlees, gevogelte, milde tot romige kazen. Deze wijn heeft een schitterend bewaarpotentieel. Decanteer de wijn en serveer hem op een temperatuur van 12 tot 14 graden.

Waardering: