



## Chassagne-Montrachet Morgeot Blanc 1er Cru Tête de Clos

ROU457

### Historique

Le domaine Ballot-Millot, exploitation familiale, située à Meursault, riche des meilleurs climats, offre l'une des plus belle et des plus savoureuses illustrations de la Côte de Beaune : souplesse et fruité de très grands blancs comme Meursault et Chassagne-Montrachet, richesse et délicatesse des légendaires appellations Pommard, Volnay et Beaune.

### Reconnaissance

94 points - Guide Vert 2025, La Revue du Vin de France (mill. 2022)

93 points - Guide Vert 2024, La Revue du Vin de France (mill. 2021)

92 points - Guide Vert 2023, La Revue du Vin de France (mill. 2020)

<b>Pays</b>	France	<b>Producteur</b>	Ballot Millot & Fils
<b>Région vinicole</b>	Bourgogne	<b>Cépage(s)</b>	chardonnay
<b>Appellation</b>	Chassagne-Montrachet 1er Cru	<b>Conservation</b>	12-15 ans
<b>Service</b>	10-12°C		

### Description

<b>Oeil</b>	Robe jaune clair
<b>Nez</b>	Nez assez intense de fleurs, de croissant chaud ou de brioche et de citron confit, évoluant au vieillissement vers des nuances de noisettes grillées et d'épices.
<b>Bouche</b>	La saveur est franche, alliant la fraîcheur et le caractère, la sève et la finesse. La persistance longue laisse le palais sur des notes florales et de pain d'épice.
<b>Accord mets/vin</b>	Excellent avec des volailles, du veau ou du porc, des plats de poissons comme les quenelles de brochet, le soufflé au crabe, les huîtres chaudes ou les fromages comme le Comté et le Beaufort.
<b>Commentaires</b>	Situation : Versant sud de Meursault, limitrophe de Puligny Montrachet, sur le Cru Charmes et à côté du Cru Genévrières.  Sol : calcaire très caillouteux

### En une ligne