

# 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.