



SITUATION
Bourgogne

CÉPAGE
Pinot Noir

TERROIR
Sols bruns calcaires argileux



PRÉSENTATION

Morey-Saint-Denis est situé en Côte de Nuits, entre Gevrey-Chambertin au nord et Chambolle-Musigny au sud. Le vignoble s'étend sur 94 hectares dont 41 hectares en Premier Cru et produit presque exclusivement des vins rouges issus du cépage Pinot Noir. Cette appellation assure la transition entre le caractère masculin du Gevrey-Chambertin et la typicité féminine du Chambolle-Musigny.

VINIFICATION/ÉLEVAGE

Vendanges manuelles, tri des raisins à l'arrivée en cuverie.

Macération fermentaire en cuves bois thermorégulées durant 18 à 21 jours.

Elevage en fûts de chêne (25 à 35% de fût neuf) durant 14 à 16 mois.

DÉGUSTATION

Bouquet riche aux notes de fruits rouges et noirs (cerise, cassis...) doublées de touches de tabac, de fumé et d'un boisé léger. Bouche ample et généreuse soutenue par une structure aux tanins présents mais élégants. Longue finale délicieusement fruitée.

SERVICE

Servir à 15-16°C.

Garde : 5 à 7 ans et plus.

ACCORDS GOURMANDS

Viandes rôties ou en sauce (bœuf, agneau, canard, gibier)

Fromages moyennement corsés à corsés

