



SITUATION

Bourgogne

CÉPAGE

Pinot Noir

TERROIR

Sols bruns argileux sur calcaire dur et éboulis caillouteux

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.

"Les Sorbets" est un Premier Cru situé à 250 mètres d'altitude. Son nom fait référence au sorbier, un arbre apprécié pour ses fruits rouge-orangé, ses fleurs et son bois et qui se trouvait communément sur cette parcelle.

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 (35 à 40% de fût neuf) durant 16 à 17 mois.

DÉGUSTATION

Le bouquet intense exhale des parfums de fruits rouges et noirs (cerise, cassis, mûre...) mêlés à un boisé délicat, évoluant avec le temps vers des arômes plus complexes (épices, sous-bois, cuir...). Charnu et ample au palais, ce vin possède une belle structure qui le rend parfaitement équilibré. Sa longue finale est soyeuse et délicieusement fruitée.

SERVICE

Servir à 16-17°C.

Garde : 5 à 7 ans et plus.

ACCORDS GOURMANDS

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

Fromages moyennement corsés à corsés

Recette idéale : noisette de chevreuil, sauce aux champignons

CITATIONS

Tim Atkin : 93/100 (2023)

Decanter World Wine Awards : 97/100, Platinum Medal (2022)

Decanter World Wine Awards : 96/100, Gold Medal (2020)

