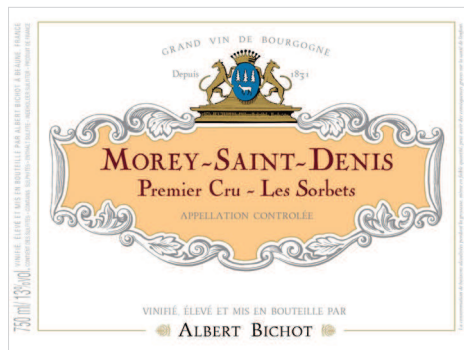


MOREY-SAINT-DENIS 1ER CRU "LES SORBETS"



Côte de Nuits

La vigne :
 Sols bruns argileux
 sur calcaires durs,
 et éboulis caillouteux

100 % Pinot Noir

Vinification :
 Cuves coniques de chêne thermorégulées
 20 à 28 jours

AOC Premier Cru

Élevage :
 100 % en fûts de chêne
 30 à 35 % de fûts neufs
 14 à 16 mois

Morey-Saint-Denis est situé en Côte de Nuits, entre Gevrey-Chambertin au nord, et Chambolle-Musigny au sud. Le vignoble de Morey-Saint-Denis 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 une parcelle à 250 mètres d'altitude. Le nom "Les Sorbets" fait référence à l'arbre sorbier qui se trouvait communément sur ce climat, apprécié pour ses fruits rouges orangés, ses fleurs et son bois.

Dégustation

Au nez, notre Morey-Saint-Denis 1er Cru "Les Sorbets" exhale des arômes de griottes avec des notes de cuir et un léger boisé. Il s'enrichit d'arômes plus complexes, avec des nuances épicées ou animales en vieillissant. Bien équilibré en bouche, il possède une superbe structure, avec des notes de fruits rouges et de réglisse. Quant à la finale, elle est ample et délicieusement fruitée.

Accords mets/vins

A table, dégustez-le sur les pièces de viandes rouges, les petits gibiers et les fromages fins classiques.

Service et garde

A servir entre 16 et 17°C.

Vous pouvez boire ce vin dès maintenant où le garder entre 5 et 7 ans voire davantage.

