



Côte de Nuits

100 % Pinot Noir

AOC Village

La vigne :

Sols bruns calcaires argileux

Vinification :

Cuves coniques de chêne thermorégulées
 20 à 28 jours

Élevage :

100 % en fûts de chêne
 15 à 25 % 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. Les superficies d'aires de production sont de 64 ha pour l'appellation Communale Morey-Saint-Denis et de 44 ha pour l'AOC Morey-Saint-Denis Premier Cru. 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.

Dégustation

Notre Morey-Saint-Denis exhale des arômes de griottes avec des notes fumées, de tabac et un léger boisé. Bien équilibré en bouche, il possède une belle minéralité, avec des notes de fruits rouges et de réglisse. Quant à la finale, elle est ample et délicieusement fruitée.

Accords mets/vins

Dégustez ce Morey-Saint-Denis sur de la viande de bœuf, de mouton, des volailles ou du lapin.

Service et garde

A servir entre 16 et 17°C.

Vous pouvez boire ce vin dès maintenant où le garder entre 3 et 5 ans voire davantage.

