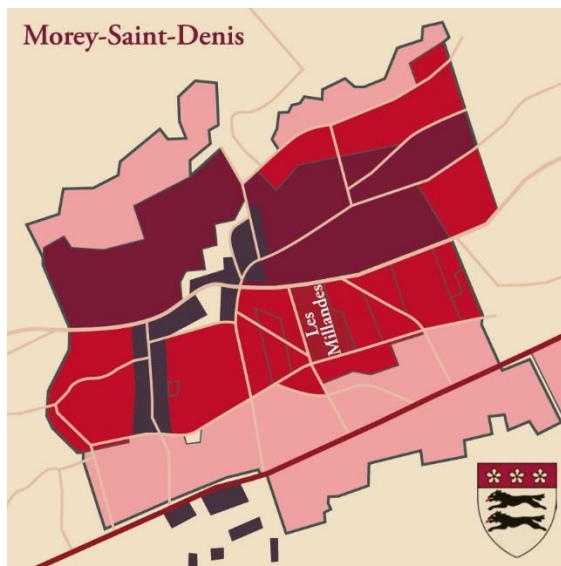




Morey-Saint-Denis

Fiche technique MIL juin 2018

1^{ER} CRU – LES MILLANDES



Vignoble

Situation

Sous le Clos Saint Denis

Surface

44,86 ares

Âge du vignoble

30 à 60 ans

Rendements autorisés

48 HL/Ha

Pratiques viti-vinicoles

Viticulture

Raisonnée

Vinification

Traditionnelle Bourguignonne

Production

2 500 bouteilles

Vin

Couleur

Rubis à grenat

Caractéristiques

Nez : petits fruits rouges

Bouche : corpulent, structuré

Garde

5 à 10 ans

Origine

Il semblerait que le terme de « Millande » atteste de l'ancienne culture du millet à cet endroit.

Terroir

La vigne est exposée au levant Est, Sud-Est, à 260m d'altitude. Elle repose sur des sols calcaires avec des roches, marnes, limons rouges et cailloutis. On y trouve des roches rondes comme des galets, surnommées « têtes de loups ». Les Millandes se situent du côté nord de Morey, sous le Clos Saint Denis, juste à l'entrée du village, entre « la Riotte » et « les Faconnières ».

Culture, vinification, élevage

De la culture jusqu'à la vinification, chaque opération est raisonnée en fonction du millésime pour élaborer les meilleurs vins et conserver la typicité du terroir.

L'élevage se fait en fût de chêne ; nous utilisons 33 % de fût neuf sur cette appellation.

Dégustation

Robe : rubis à grenat.

Nez : fruits rouges (dominants) : cerise fraîche, griotte, framboise.

Examen gustatif : Des tanins très présents avec un bon équilibre moelleux/acide/tanin. C'est un vin puissant, minéral, épicé, structuré, corpulent.

Ce vin accompagne très bien les viandes rouges, le gibier en sauce et les fromages affinés. Il se déguste entre 14°C et 16 °C. Attendre 5 à 10 ans sur les grands millésimes avant de pouvoir l'apprécier.