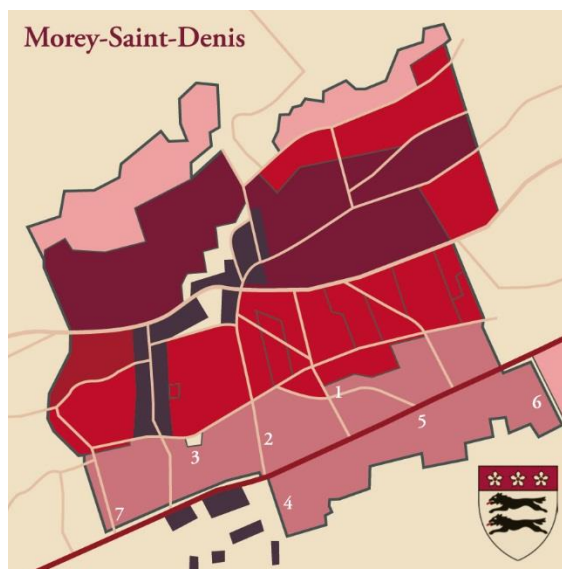




Morey-Saint-Denis



Vignoble

Situation

Les parcelles sont réparties sur 7 lieux dits

Surface

1,85 hectare

Âge du vignoble

25 à 60 ans

Rendements autorisés

48 HL/Ha

Origine

Dérivé de « Moure », mot pré-latin qui désigne un rocher en forme de museau, Morey tiendrait son nom d'un mont situé au sud-est « l'éperon du Grognot » en forme de groin.

Terroir

La vigne est exposée au levant Est, Sud-Est, à 250m d'altitude. Elle repose sur des sols calcaires avec des roches, marnes, limons rouges et cailloutis. Nos parcelles sont situées sur plusieurs lieux dits :

1« Cheneverys », 2« Clos Solon », 3« Très Girard », 4« Les Crais »,
5« Bras », 6« Seuvres » et 7 « les Pourroux ».

Le « Clos Solon » est sur un sol profond, avec plus de marne, il apporte de la structure au vin. Les « Cheneverys », sur un sol riche en fer donnent de la finesse ; enfin « Les Crais » avec plus de graviers confèrent de l'élégance...

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 n'utilisons aucun fût neuf sur cette appellation.

Dégustation

La Robe : vin rubis qui présente une belle limpidité. Nez typique de la Côte de Nuits, arômes de petits fruits rouges (cerises, framboises). Examen gustatif : bon équilibre moelleux/acide/tanins. C'est un vin élégant et généreux qui offre également beaucoup de fruité en rétro olfaction. De bonne longueur, ce vin est plaisant en fin de bouche.

Le Morey-Saint-Denis, servi à une température de 16°C, accompagne très bien les viandes rouges et les fromages affinés.

Pratiques viti-vinicoles

Viticulture

Raisonnée

Vinification

Traditionnelle Bourguignonne

Production

9 000 bouteilles

Vin

Couleur

Rubis

Caractéristiques

Nez : petits fruits rouges

Bouche : Equilibré et généreux

Garde

3 à 5 ans