



Classification :



Village

Région : La Côte de Nuits

Cépage : Chardonnay



Température de service :
12°C

Durée de conservation :
3 à 5 ans

Morey-Saint-Denis (Blanc)

La Côte de Nuits - Chardonnay

Origine

Le vin provient de deux lieux-dits « Les Seuvrées » et le « Clos Solon » situées en bas du coteau à 240 mètres d'altitude. Le sol est argileux ponctué irrégulièrement des blocs de roches. Ces sols sont des sols assez profonds plus classiquement plantés en pinot noir dans ce secteur. De notre envie de produire des vins blancs et venue la plantation de ces deux parcelles en 2007 et 2011.

Notre surface : 15 ares 65

La vigne est conduite selon des méthodes qui respectent au mieux le sol et la plante.

La taille réalisée est de type Guyot simple.

Vinification

Pressurage en pressoir pneumatique en grappes entières, débourbage de 48 heures à froid.

Entonnage, fermentation par levures indigènes.

Fermentation malo lactique. Les vins sont naturellement assez ronds de part les terroirs dont ils sont issus aussi nous ne pratiquons pas de batonnage.

Un seul soutirage. Enfin la mise en bouteilles est réalisée par nos soins sur le lieu de production

Notes de dégustation :

Bouquet d'une grande complexité, en général les arômes fruités dominant,

Le Morey St Denis Blanc est un vin blanc assez rond et structuré qui peut être consommé rapidement mais une garde de 3 à 5 ans est tout à fait possible.

Mets d'accompagnements

Ce vin blanc est élaboré comme un vin pour la table, il saura accompagner les poissons en sauce mais aussi les volailles rôties.

Bourgogne de Vigne en Verre - RN6 En Velnoux - 71700 TOURNUS - FRANCE

Tél : 03 85 51 00 83 - Fax : 03 85 51 71 20

E-mail : contact@bourgogne-vigne-verre.com - Site internet : www.bourgogne-vigne-verre.com