



Classification :



Région : La Côte de Nuits

Cépage : Pinot noir



Température de service :
17°C

Durée de conservation :
6 à 15 ans

Morey-Saint-Denis 1er Cru "Les Sorbès" (Rouge)

La Côte de Nuits - Pinot noir

Origine

Deux parcelles dans le cœur du village. Un des terroirs les plus précoces de Morey-Saint-Denis, sol plus profond. La vigne est conduite selon des méthodes respectant au mieux le sol et la plante. La taille réalisée est de type Guyot simple.

Vinification

La récolte manuelle est triée au domaine. La proportion de grappes entières varie de 10 à 30 % en fonction de la perception du millésime. Pour la vinification :

- Macération pré-fermentaire à froid de 3 à 5 jours
- Transformation du moût en vin 4 à 5 jours par les levures indigènes.
- Pour terminer, 3 à 4 jours afin de finaliser l'extraction des matières solubles (tanins, anthocyanes, etc...) et permettre une bonne combinaison de celle-ci.

Après le pressurage, le vin nouveau est directement logé en fûts de chêne de 228 litres (dont 25 % de fûts neufs). Ensuite la fermentation malo-lactique par les bactéries indigènes vient terminer les étapes fermentaires. Pendant un élevage de 18 mois sous-bois, 2 soutirages sont pratiqués pour éliminer les lies. Mise en bouteilles sans filtration réalisée par nos soins sur le lieu de production.

Notes de dégustation :

Couleur rouge soutenue. Bouquet d'une grande complexité, Le fruit rouges dominant dans la jeunesse avant de prendre un caractère plus complexe. Un des vins de Morey-Saint-Denis les plus délicat.

Mets d'accompagnements

Viandes blanches et viandes grillées ou en accompagnement des fromages plutôt frais. Ce vin est d'une grande structure ce qui lui confère une garde de 6 ans au moins et jusqu'à plus de 15 ans les années de bonne maturité.

