



Domaine C. Clerget

**Classification :**



Village

**Région :** La Côte de Nuits

**Cépage :** Chardonnay

## Morey-Saint-Denis "Les Crais" (Blanc)

*La Côte de Nuits - Chardonnay*

### *Origine*

0.20 ha planté 100% chardonnay en 2003, par Christian Clerget.  
Sol argilo-calcaires.

### *Vinification*

Vendange exclusivement manuelle. Tri immédiat à la vigne par chaque vendangeur. Le transport des raisins se fait en caisses de 30 kg qui évitent le tassement de la vendange. Après l'arrivée des caisses en cuverie, les raisins sont directement mis dans le pressoir et sont pressurés. Mise en cuve, puis débouillage 24h après et début de la fermentation alcoolique. Entonnage des vins, dont 20% de fûts sont neufs. Aucun bâtonnage n'est pratiqué. L'élevage se fait sur 12 mois. Soutirage des vins, puis mise en cuve pour la mise en bouteille avant les vendanges de l'année suivante, avec une légère filtration.

### *Notes de dégustation :*

Robe limpide. Superbe nez marqué de notes agrumes. En bouche, un bel équilibre, entre fraîcheur et gras. Un vin excellent pour maintenant.

### *Mets d'accompagnements*

Pour l'apéritif, avec des Saint-Jacques.



**Température de service :**

14°C

**Durée de conservation :**

5 à 10 ans