



Classification :



Village

Région : La Côte de Nuits

Cépage : Pinot noir



Température de service :
17° C

Durée de conservation :
2 à 7 ans

Morey-Saint-Denis (Rouge)

La Côte de Nuits - Pinot noir

Origine

Le vin provient de 5 parcelles « Les Crais », "Les Bras", "Les Cognées", "Clos des Ormes" et "Clos Solon" situées en bas du coteau à 240 mètres d'altitude. Le sol est argileux ponctué irrégulièrement de blocs rocheux. La surface de cette appellation est de 1,81 ha.

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

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, laissant s'exprimer en général les arômes fruités, pendant sa jeunesse puis des notes animales et de vieux cuir après quelques années.

Mets d'accompagnements

Le Morey-St-Denis sera destiné aux viandes blanches et viandes grillées avec des fromages plutôt frais. Le Morey-St-Denis est un vin structuré qui sera en général prêt à la consommation au bout de 5 années de vieillissement.

