

Morey-Saint-Denis Grand cru Clos-Saint-Denis

ROUGE



Appellation

Morey-Saint-Denis constitue une des plus petites appellations par sa surface de la Côte de Nuits. Cette AOC comporte 20 climats classés en Premier Cru et 5 en Grand Cru.

Cépage

Pinot noir

Densité de plantation

10 000 pieds/hectare

Rendement moyen autorisé

40 hectolitres/hectare

Terroir

Argilo-calcaire

Superficie parcelle

0 hectare 17 ares (1 hectare = 10 000 m² = 24 ouvrées)

Production annuelle

600 bouteilles

Élaboration

Travail de la vigne : Culture raisonnée. Depuis l'an 2000, plus aucun herbicide dans nos vignes. Un travail de butage/débutage en hiver et de labour au printemps les ont remplacés. Ébourgeonnage systématique. Vendanges exclusivement manuelles.

Vinification : fermentation traditionnelle en cuve 3/4 semaines.

Élevage : 14 à 18 mois en fûts de chêne français (forêt de Troncet). 100% fût d'un vin.

Dégustation

Caractère : Robe grenat intense à reflets violacés. Le nez plutôt complexe libère des notes florales et épicées sur fond de moka. Soutenu et structuré en bouche, ce vin c'est un juste équilibre entre la force du corps et l'expression du fruit. Il sait arrondir ses tanins et offrir une chair généreuse.

Accords : Puissant et ample en bouche, le Clos Saint-Denis s'associe parfaitement à des viandes de caractère (gibier à poils braisé ou rôti, volatiles sauvages, entrecôte ou côte de bœuf) et aux fromages au goût affirmé.

Température de service : 13 à 15°C.

Potentiel de garde : 5 à 15 ans.