

Morey-St-denis 1^{er} cru Les Sorbets

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

45 hectolitres/hectare

Terroir

Argilo-calcaire.

Superficie parcelle

0 hectare 33 ares (1 hectare = 10 000 m² = 24 ouvrées)

Production annuelle

1 500 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). 30% fûts neufs + 70% fûts d'un vin.

Dégustation

Caractère : Au nez, des arômes de griottes avec des notes de cuir et un léger boisé. En vieillissant, il s'enrichit d'arômes plus complexes, avec des nuances épicées. Bien équilibré en bouche, il possède une superbe structure, avec des notes de fruits rouges et de réglisse. Quant à la finale, elle est ample et délicieusement fruitée.

Accords : dégustez-le sur les pièces de viandes rouges, les petits gibiers et les fromages fins classiques.

Température de service : 12 à 14°C vin jeune. 14° à 16°C vin mûr

Potentiel de garde : 4 à 8 ans.