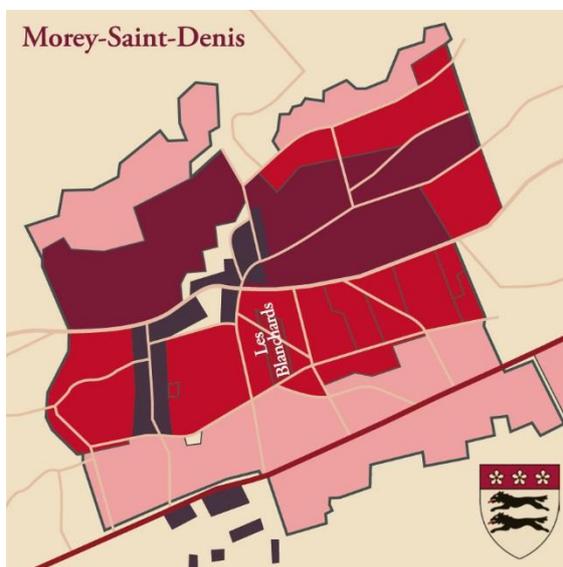




Morey-Saint-Denis

1^{ER} CRU – LES BLANCHARDS



Vignoble

Situation

Parcelle au cœur du village

Surface

14,57 ares

Âge du vignoble

50 ans

Rendements autorisés

48 HL/Ha

Pratiques viti-vinicoles

Viticulture

Raisonnée

Vinification

Traditionnelle Bourguignonne

Production

900 bouteilles

Vin

Couleur

Rubis à grenat

Caractéristiques

Nez : petits fruits rouges et noirs

Bouche : structuré

Garde

5 ans

Origine

On trouve en Bourgogne de nombreux lieux dit évoquant une terre « blanche » ou au moins plus claire qu'ailleurs.

Terroir

La vigne est exposée au levant Est, Sud-Est, à 250m d'altitude. Elle repose sur des sols calcaires. La parcelle est située au cœur du village.

Culture, vinification, élevage

De la culture jusqu'à la vinification, chaque opération est raisonnée en fonction du millésime pour élaborer les meilleurs vins et conserver la typicité du terroir.

L'élevage se fait en fût de chêne ; nous utilisons 33 % de fût neuf sur cette appellation.

Dégustation

La Robe : vin rubis à grenat qui présente une belle limpidité.

Nez : arômes de petits fruits rouges et noirs (cassis).

Examen gustatif : bon équilibre moelleux/acide/tanins. C'est un vin structuré, qui offre également beaucoup de fruité en rétro olfaction. De bonne longueur, ce vin est plaisant en fin de bouche.

Le Morey-Saint-Denis 1^{er} Cru « Les Blanchards », servi à une température de 16°C, accompagne très bien les viandes rouges et les fromages affinés .