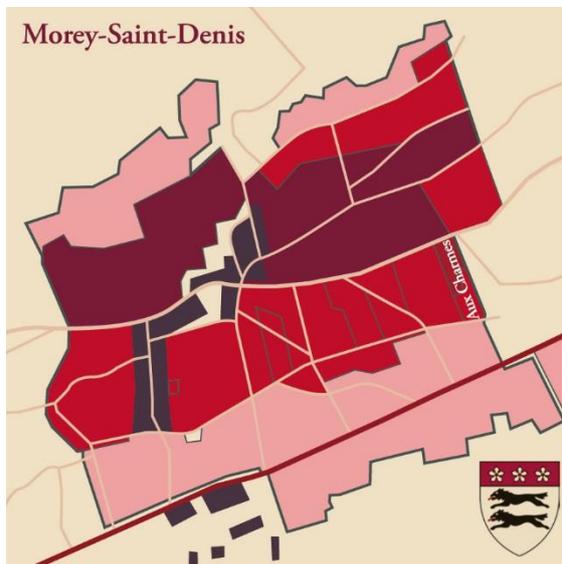




Morey-Saint-Denis

1^{ER} CRU – AUX CHARMES



Vignoble

Situation

Voisin des Charmes-Chambertin

Surface

46,72 ares

Âge du vignoble

50 ans

Rendements autorisés

48 HL/Ha

Pratiques viti-vinicoles

Viticulture

Raisonnée

Vinification

Traditionnelle Bourguignonne

Production

2 500 bouteilles

Vin

Couleur

Rubis à grenat

Caractéristiques

Nez : petits fruits rouges et noirs

Bouche : fin, élégant

Garde

5 à 7 ans

Origine

Le mot « Charme » désigne d'anciens champs communs cultivés et retournés à la friche. Le mot bourguignon « Charme » serait à prendre dans le sens « Chaume ». Il est difficile de dire si le nom « Charmes » évoque bien « Chaume » ou l'ancienne présence de bois de Charmes. Cependant, on peut retenir que le nom de ce climat correspond parfaitement aux caractéristiques du vin : élégant, féminin, charmeur.

Terroir

La vigne est exposée au levant Est, Sud-Est, à 260m d'altitude. Elle repose sur des sols calcaires avec des roches dures style Comblanchien qui affleurent, le sol est peu épais. Les Charmes se situent sous le Clos de la Roche, à côté des Mazoyères-Chambertin.

Culture, vinification, élevage

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

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

Dégustation

Robe : rubis à grenat.

Nez : arômes de fruits rouges et épices.

Examen gustatif : bon équilibre moelleux/acide/tanins.

C'est un vin d'une grande finesse, avec une complexité élégante.

Ce vin accompagne très bien les viandes blanches.

Il se déguste entre 14°C et 16°C.

Attendre de 5 à 7 ans sur les grands millésimes pour l'apprécier.