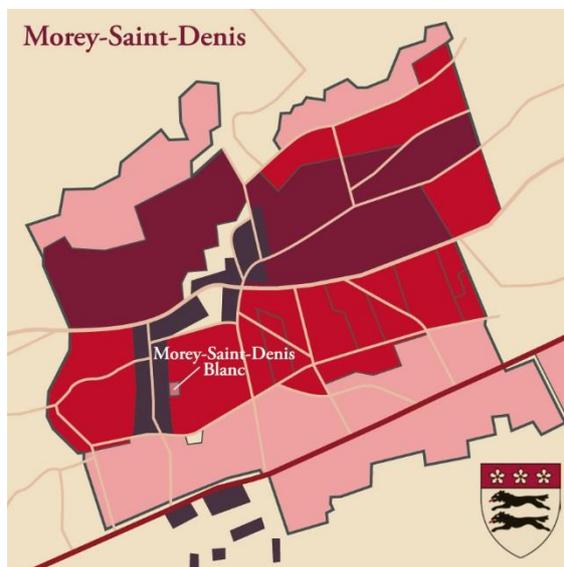




## Morey-Saint-Denis BLANC



### Vignoble

#### Situation

centre du village, clos par un mur

#### Surface

17 ares

#### Cépage

Chardonnay

#### Âge du vignoble

20 ans

#### Rendements autorisés

54 HL/Ha

### Pratiques viti-vinicoles

#### Viticulture

Raisonnée

#### Vinification

Traditionnelle Bourguignonne

#### Production

900 bouteilles

### Vin

#### Couleur

Or pâle

#### Caractéristiques

Nez : agrumes

Typique chardonnay

Bouche : rond, gras

#### Garde

3 à 5 ans

### Origine

Dérivé de « Moure », mot pré-latin qui désigne un rocher en forme de museau, Morey tiendrait son nom d'un mont situé au sud-est « l'éperon du Grognot » en forme de groin.

### Terroir

La vigne est exposée au levant Est, Sud-Est, à 250m d'altitude. Elle repose sur des sols calcaires avec des roches, marnes, limons rouges et cailloutis. Notre parcelle est située aux abords du Domaine, entourée d'un mur, au cœur du village près des premiers crus « Les Sorbets ».

### Culture, vinification, élevage

De la culture jusqu'à la vinification, chaque opération est raisonnée en fonction du millésime pour élaborer les meilleurs vins. Pressurage vendange entière en pressoir pneumatique, débouillage pendant 12h à 24h, fermentation en fût. L'élevage se fait en fût de chêne.

### Dégustation

La Robe : vin or pâle qui présente une belle limpidité.

Nez typique du cépage Chardonnay, arômes d'agrumes.

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

Le Morey-Saint-Denis Blanc, servi à une température de 16°C, accompagne très bien les entrées.