

Bourgogne Pinot Noir

Les Vignes :

Cette cuvée est un assemblage de plusieurs parcelles, toutes situées sur Morey-Saint-Denis :

- « Les Poisots » : argilo-limoneux, les deux parcelles ont été plantées en 1979 et 1983.
- « Les Champs de la vigne » : argileux, la vigne a été plantée en 1965.
- « Les Pasquiers des chênes » : argileux, la vigne a été plantée en 1980.

Les sols profonds permettent aux racines de mieux s'implanter et de se nourrir des éléments nutritifs.

Dégustation :

Un vin rond et fruité, des tanins fins et frais rendent ce vin agréable avec une complexité apportée par l'assemblage de ses très beaux terroirs. Ce vin polyvalent est parfait pour un apéritif ou pour accompagner une viande rouge en grillade, une viande blanche en sauce, des abats (rognons, foie...) ou même un gibier.

Surface : 0.71 Hectare

« Les Pasquiers des chênes » : 9.24 ares

« Les Champs de la vigne » : 32.35 ares

« Les Poisots » : 29.85 ares

Production : 6 500 – 7 000 bouteilles

Elevage : 10 – 12 mois en fûts de chênes

Temps de garde : 5 - 10 ans

