

Coteaux bourguignons « Les Près de Longeroies »

La Vigne :

La parcelle est plantée en Pinot Noir et possède un sol argileux exposé Nord / Sud, c'est une vigne plantée en deux parties une 1965 et une autre en 1972 située à Morey-Saint-Denis, son sol riche et profond permet à ses racines de descendre puiser les éléments nutritifs nécessaires à son bon fonctionnement. En 2011 à la suite d'un hiver historiquement froid (-22 aux piques des températures) cela aura suffi pour entraîner la mort de nombreux ceps qui ont été remplacé les années suivantes.

Dégustation :

Une robe rubis brillant accompagnée d'un nez de fruits rouges (cassis, mures). Une bouche à la fois ronde et fraîche avec des tanins légers et savoureux. Ce vin peut se boire seul, mais sa fraîcheur et sa rondeur viendront parfaitement accompagner une viande rouge ou une viande blanche.

Surface : 0.65 Hectares

Production : 3500 - 4000 bouteilles

Elevage : 10 - 12 mois en fûts de chênes

Temps de garde : 2 – 5 ans

Température de service : 16°C

