

Morey-Saint-Denis « Cuvée Hélène »

La Vigne :

Plantée en 2007, elle a malheureusement dépéri quelques années plus tard à cause d'un plant déficient. Elle est aujourd'hui presque totalement replantée. 2011, son premier millésime, est marqué par une année très compliquée (gel de printemps), mais donnera finalement une cuvée surprenante et inattendue pour un vin issu de ce type de terre.

Le nom « Cuvée Hélène » est une référence à la grand-mère de Patricia. Aujourd'hui, cette vigne est plantée sur des argiles principalement, située juste en dessous de la D974, exposée Nord-Sud,

Dégustation :

Une robe dorée et brillante, des larmes marquées, un nez riche et fruité. On peut retrouver le chardonnay en bouche avec un bel éclat d'agrumes dans un premier temps, puis de la douceur créée par la richesse de ses sols. Idéal pour un apéritif ou associé à un fruit de mer, crustacés.

Surface : 0.085 Hectare

Production : : 350 – 450 bouteilles

Elevage : 10 - 12 mois en fûts de chênes 35% de fûts neuf

Temps de garde : 5 - 10 ans

Température de service : 12°C

