

Morey-Saint-Denis « Les Mont Luisants » Blanc

La Vigne :

Parcelle plantée en 1992, son lieu-dit vient très probablement du fait que les feuilles de cette parcelle restaient dorées et ne jaunissaient pas à l'automne. Également, par le fait que quand la nuit tombe, ces feuilles étant plus lumineuses que celles du jour, fait qu' « on y voit encore ». Son sol sablonneux et la beauté de son exposition Est-Ouest, en font l'un des terroirs à blancs d'exception de la côte de Nuits.

Sûrement, la vigne la plus haute du village, à 350m d'altitude sur un coteau très pentu, le Chardonnay se porte à merveille dans ce type de sol bien aéré et assez pauvre en éléments minéraux.

Dégustation :

Une robe, or et limpide, un nez très minéral (pierre à fusil), on peut retrouver des notes d'amandes grillées, de vanille et les agrumes qui apportent la fraîcheur à ce vin. Une jolie tension provoquée par une belle acidité, caractéristique de ce terroir. La typicité est très marquée dans cette cuvée par sa longueur en bouche et sa complexité. Il accompagnera très bien un poisson (sandre, saumon...), une viande blanche ou un fromage (comté, chèvre...).

Surface : 0.142 Hectare

Production : : 650 – 900 bouteilles

Elevage : 10 - 12 mois en fûts de chênes 30 % de fûts neuf

Temps de garde : 5 - 10 ans

Température de service : 12°C

