

Morey-Saint-Denis, les Cinq Terres

Les Vignes :

Le nom des Cinq terres a été choisi, car nous avons 5 types de sols totalement différents :

- « Les Porroux » : Limono-argileux, date de plantation 1982.
- « Les Très Girard » : argileux dans le bas de la parcelle et limoneux avec une forte pierrosité dans le dessus, date de plantation 1957 et 1984.
- « Les Clos Solon » : planté sur des bancs de roches, sol argileux et caillouteux, date de plantation une première parcelle en 1940 et l'autre en 1961.
- « Les Bras » : argileux, plantée en 1974.
- « Les Chenevery » : sablonno-limoneux, date de plantation 1927.

Dégustation :

La richesse de ses différents terroirs rend ce vin d'une très grande complexité avec une robe rubis intense. Un nez de petits fruits rouges (groseilles et cassis), une bouche généreuse qui relève d'une structure très fine, des tanins soyeux qui donnent un très bel équilibre. Ce vin accompagnera parfaitement une viande rouge (grillade ou en sauce), un gibier à plumes (canard, cailles...), un fromage (Cîteaux, époisses).

Surface : 0.55 Hectare

- « Les Bras » : 10 ares
- « Les Clos Solon » : 9.72 ares
- « Les Très Girard » : 9.38 ares
- « Les Porroux » : 12.90 ares
- « Les Chenevery » : 15.2 ares

Production : 3 000 – 3 500 bouteilles.

Elevage : 12 mois en fûts de chênes 20 % de fûts neufs

Temps de garde : 7 - 15 ans

