

## Morey-Saint-Denis Premier cru « Les Chaffots »

### La Vigne :

Située sur le même coteau que « Les Monts Luisants », cette parcelle a été plantée en 1988, avec une sélection de plant de la parcelle de Gevrey-Chambertin « Les Champs Chenys » (bois prélevé dans la vigne pour faire notre propre matériel végétal). L'origine de ce lieu-dit vient des seigneurs religieux propriétaire des Clos Saint-Denis Grand cru, située juste en dessous qui y appliquaient leurs décisions de justice (en référence au Chaffaud). Exposée Est-Ouest, son sol est limono-argileux avec peu de profondeur et une forte pierrosité.

### Dégustation :

Sa robe est pourpre, son nez minéral aux notes de fruits noirs (mûre, cassis). En bouche, il est marqué par sa structure et sa longueur vraiment persistante. Les tanins restent très fins, mais sa longueur lui donne un caractère très prononcé. Un équilibre se forme et laisse place à la grandeur de ce terroir. Il s'associera parfaitement avec une viande rouge (grillade), un plat épicé, un gibier (sanglier), un fromage (époisses, morbier, Cîteaux...)

Surface : 0.453 hectare

« Les Chaffots » 23.66 ares

« Les Callouères » : 22.87 ares

Production : 1400 – 1600 bouteilles

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

Temps de garde : 7 - 15 ans

Température de service : 16°C

