

Morey-Saint-Denis Premier cru « Les Chenevery »

La Vigne :

Parcelle plantée en deux parties, une en 1927 et l'autre plus ancienne, mais aucune trace ne nous a été laissée. Son lieu-dit tient du fait qu'à cet endroit, on cultivait le chanvre. Situées en bas de coteau, en bordure de la D974, ses terres sont principalement issues de sables et de limons. Avec l'âge, cette parcelle donne des raisins de petites (millerandage)

Dégustation :

Une robe rubis, un nez minéral avec des notes florales pour laisser place à de petits fruits croquants. Une bouche tout en subtilité avec de très beaux tanins élégants lui offrant une très belle longueur. Ce terroir est sans doute l'un des plus beaux pour laisser exprimer son caractère et retrouver de grands pinots noirs. C'est un vin gourmand que l'on peut déguster jeune, mais qui peut très bien vieillir (10-15 ans). Il ira très bien accompagner vos viandes rouges (grillades), viande blanche en sauce, gibier à plume (canard, cailles), fromage.

Surface : 0.135 hectare

Production : 1000 bouteilles

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

Temps de garde : 7 - 15 ans

Température de service : 16°C

