

Morey-Saint-Denis Premier cru « Les Monts Luisants »

La Vigne :

Historiquement présent sur le domaine planté en deux fois, une partie dans les années 1930 et l'autre en 1960. La partie la plus jeune a été plantée à l'aide d'une sélection de plant de la parcelle de Gevrey-Chambertin « Les Champs Chenys » (bois prélevé dans la vigne pour faire notre propre matériel végétal). Son sol sablonno-argileux et son exposition Est Ouest en fait un terroir d'exception. Le nom du lieu-dit vient très probablement du fait que les feuilles de cette parcelle restaient dorées et ne rougissent pas à l'automne. Également par le fait que quand la nuit tombe ses feuilles étant plus lumineuses que celle du jour fait qu'« on y voit encore ».

Elle est située sur le coteau le plus haut du village où nous pouvions y voir une carrière, il y a plus de 100 ans.

Dégustation :

Une robe rubis, quelques reflets violacés, un nez basé sur la minéralité, des notes florales et de petits fruits (groseille, mûre). Une bouche très ronde accompagnée par une très belle longueur. La fraîcheur de ses tanins, l'élégance et la finesse qualifient parfaitement ce vin très féminin.

Surface : 0.512 hectare

Production : 1400 – 1700 bouteilles

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

Temps de garde : 7 - 15 ans

Température de service : 16°C

