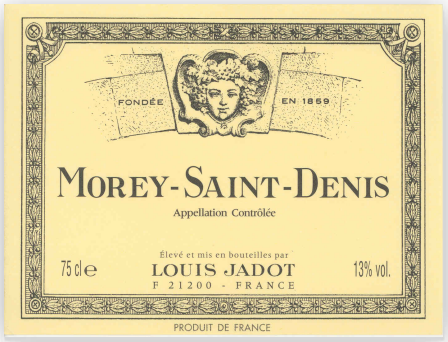
LOUIS JADOT

MOREY-SAINT-DENIS

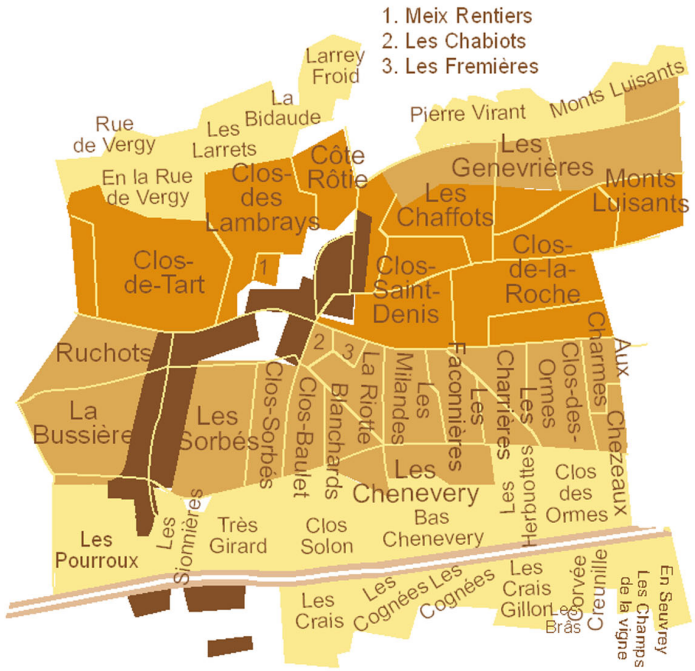


Côte de Nuits

Appellation Village

Rouge

100% Pinot Noir



Situation

Le vignoble de Morey Saint Denis est situé entre Gevrey Chambertin au Nord et Chambolle Musigny au Sud, au centre de la Côte de Nuits. Le vignoble, très compact, encadrant le village, montre que l'étagement orienté plein Est à grandement participé au classement des crus (altitude 250 à 360 m).

Caractéristiques

Le village présente 5 Grands Crus et 17 Premiers Crus. Le sol est calcaire et comporte irrégulièrement des roches, des marnes, des sables, des limons rouges et des cailloutis.

Vinification

Le Morey Saint Denis est vinifié en cuves ouvertes (raisins égrappés) pendant environ 3-4 semaines afin d'obtenir une expression optimale du terroir. Puis il est mis en fûts de chêne pour un élevage d'environ 12-15 mois.

Dégustation / Accords mets-vin

D'une superbe robe profonde, ce vin à la fois moelleux et fin comme les Chambolle, puissant et charpenté comme les Gevrey, dégage des arômes de petits fruits rouges et noirs bien mûrs, ainsi que des notes épicées.

Il sera un compagnon idéal pour des viandes rouges en sauce ainsi que la majorité des fromages.

Conservation

Il se gardera entre 8 et 12 années suivant les millésimes et les conditions de conservation.