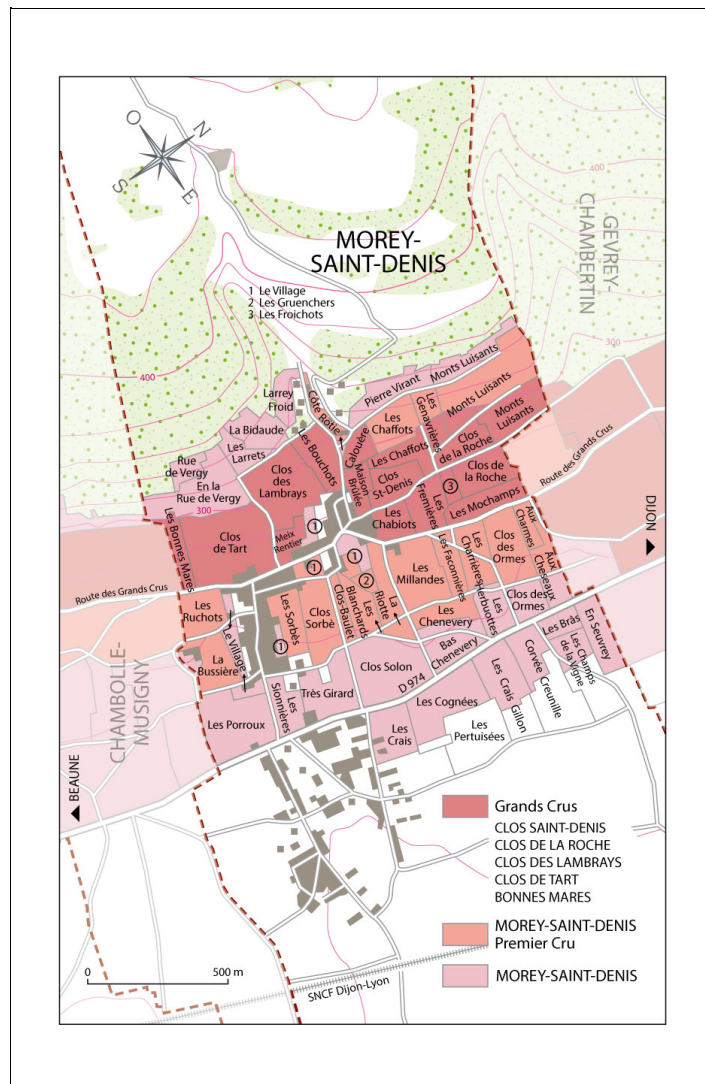
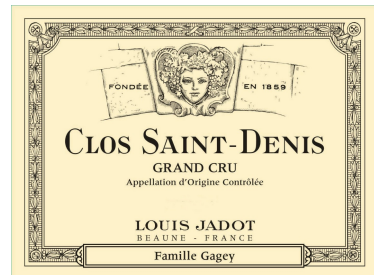


CLOS SAINT-DENIS

Grand Cru

Famille Gagey - Pinot Noir



SITUATION GÉOGRAPHIQUE

Morey Saint Denis constitue une des plus petites appellations communales de la Côte de Nuits. On y trouve quatre Grands Crus dont le Clos Saint Denis. Coincé entre Gevrey Chambertin et Chambolle Musigny, on pourrait dire que les vins de Morey avec leur caractère propre, sont intermédiaires entre la puissance des premiers et la finesse des seconds.

CARACTÉRISTIQUES

L'origine du Clos Saint Denis est très ancienne. Ces vignes ont appartenu à la Collégiale de Saint Denis de Vergy, fondée en 1203 au Château de Vergy. Le vignoble est exposé à l'Est ; le sol est argilo-calcaire avec un mélange d'oxyde de fer et de marnes.

VINIFICATION ET ÉLEVAGE

La récolte est manuelle en petite caisse afin de préserver l'intégrité du fruit. Les raisins sont ensuite triés soigneusement à la main puis égrappés. La macération des raisins a lieu en cuves ouvertes en bois ou en inox pendant 3 semaines à 4 semaines. Les cuves sont pigées 2 fois par jour pendant la fermentation. L'élevage dure 18 mois environ dans les fûts de notre tonnellerie dont un tiers environ sont neufs.

BON À SAVOIR



TEMPÉRATURE
DE SERVICE
16-17



POTENTIEL
DE GARDE

5 à 30 ans, cela dépend des
millésimes