

MOREY-SAINT-DENIS 1er CRU «AUX CHESEAUX» Cépage 100% Pinot noir

Localisation

Parcelle située à la limite Nord du terroir de **MOREY-SAINT-DENIS**, contre l'appellation **CHARMES-CHAMBERTIN**.

Superficie

71 ares 37 ca

Production

4000 bouteilles

Age moyen

Vigne plantée en 1980.



BIODYVIN

Sol

Argilo-calcaire présence de lave calcaire.

Vendange

Manuelle en caisse, passage de la récolte sur 3 tables de tri.

La vendange est éraflée à 100%, non foulée.

Cuaison

Démarrage de la fermentation par les levures indigènes, après une période de macération. Pas d'enzymage. Pas de tannissage. Durée minimum de cuaison de 23 jours.

Pressurage

Pressoir pneumatique, séparation des jus de goutte et des jus de presse.

Elevage

Elevage en fûts de chêne pendant 14 à 18 mois. Pratique d'un soutirage à l'air pendant l'élevage. Pourcentage de fût neuf final 20 % max.

Typicité

« Les Cheseaux » font des vins de fruit, dotés d'une belle élégance. Ils héritent souvent du style charmant de leur prestigieux voisin.

