

MOREY-SAINT-DENIS 1er CRU «LES BLANCHARDS» Cépage 100% Pinot noir

Localisation

Sur la commune de **MOREY-SAINT-DENIS**

Superficie

27 ares 43 ca

Production

1400 bouteilles

Age moyen

Vigne plantée en 1980.



Sol

Argilo-calcaire, plusieurs types d'argile.

Vendange

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

La vendange est éraflée à 100%, non foulée.

Cuvaison

Démarrage de la fermentation par les levures indigènes, après une période de macération. Pas d'enzymage. Pas de tannissage. Pratique de quelques remontages et pigeages. Durée minimum de cuvaison de 22 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. Pourcentage de fût neuf final 20 % max.

Mise en bouteille au Domaine par nos soins sans collage ni filtration selon les rythmes de la lune.

Typicité

On pourrait qualifier ce vin de paradoxal : Le fruit est mur, plutôt dense et noir. Et dans le même temps, le vin est très minéral, vif, nerveux. Pourtant l'alchimie fonctionne, même si elle demande au dégustateur quelque expérience pour en découvrir tous les secrets.

