

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

Localisation

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

Superficie

41 ares 49 ca

Production

2100 bouteilles

Age moyen

31 a55 ca plantés de 1973 à 76
09 a 94 ca plantés en 1999



BIODYVIN

Sol

Argilo-calcaire, plusieurs types d'argiles.

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. Pratique de quelques remontages et pigeages. Durée minimum de cuaison 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

Les Millandes donnent un vin sensible, très rond, souple et vif. On y retrouve souvent une pointe de sucrosité ce qui lui confère une véritable tendresse.

