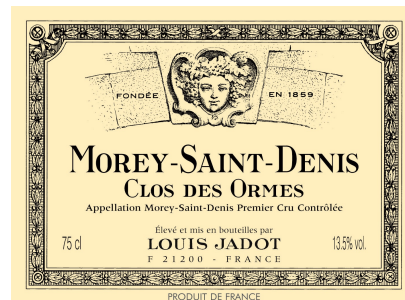


MOREY-SAINT-DENIS CLOS DES ORMES

Premier Cru

Pinot Noir



SITUATION GÉOGRAPHIQUE

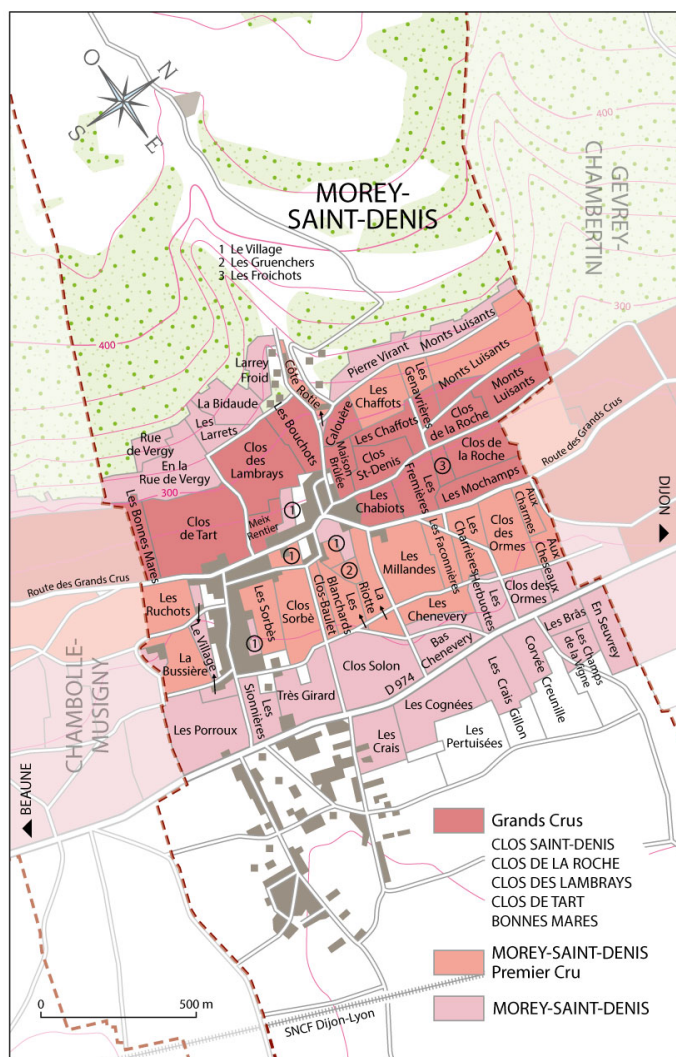
Le vignoble de Morey Saint Denis est situé entre Gevrey Chambertin au Nord et Chambolle Musigny au Sud, au centre de la Côte de Nuits. Le vignoble, très compact, encadrant le village, montre que l'étagement à grandement participé au classement des crus (altitude 250 à 360 m).

CARACTÉRISTIQUES

Le village présente 5 Grands Crus et 17 Premiers Crus dont le « Clos des Ormes » situé au nord du vignoble à côté des premiers crus « Aux Chezeaux », « Aux Charmes », « Les Charrières ». Le sol est argilo-calcaire, bien draine.

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 GARDE5 à 30 ans, cela dépend des
millésimes