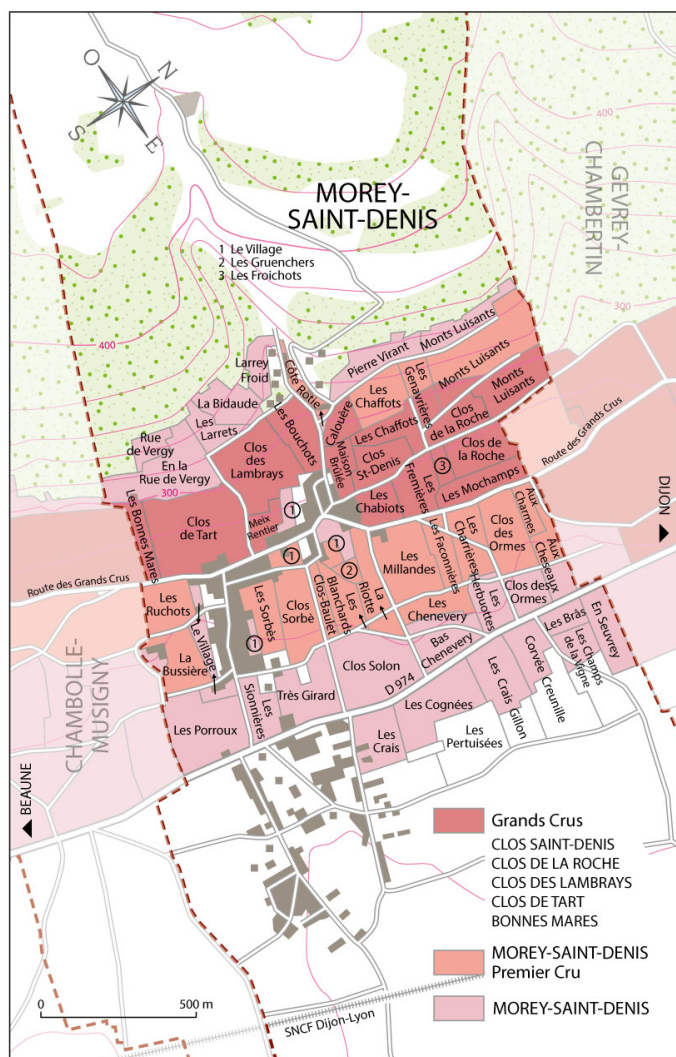


CLOS DE LA ROCHE

Grand Cru

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 de la Roche. 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

Le Clos de la Roche est situé en bordure de la commune de Gevrey Chambertin. C'est le plus grand des grands crus de Morey Saint Denis. Le vignoble est exposé à l'Est ; le sol est argilo-calcaire.

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