

MOREY ST DENIS 1ER CRU AUX CHARMES

Morey Saint Denis 1er Cru Aux Charmes

INFORMATION

Appellation : Bourgogne AOP

Cépage : Pinot Noir

Alcool : 13 %

Certification : Vin biologique

Bio : Oui

VINIFICATION

Méthode : Vinification avec macération pré-fermentaire à froid, remontage et pigeage pendant 15 jours
Ce vin est élevé 12 à 15 mois en fûts de chêne avec 60 % de fûts neufs.

CONDITIONNEMENT

Format : 75 cl

Unité de vente : carton de 6



TERROIR

Région Viticole : Bourgogne

Surface : 0,23 Ha sur 12 Ha

Type de sol : Limono Sablo Argileux

Climat :

DÉGUSTATION

Œil : Belle couleur rouge

Nez : Vin avec des arômes de griottes

Bouche : Ce vin est très charmeur, rond aux tanins fins. Ce vin présente une belle concentration et allie la finesse des Chambolle Musigny et la puissance des Gevrey-Chambertin

SERVICE & CONSERVATION

T° de dégustation : 14 °C

Accords mets et vins : Ce vin s'apprécie avec les volailles.

Garde :