

HENRI PION

Morey-Saint-Denis

Très Vieilles Vignes

Millésime : 2015

3300 bouteilles produites

Cépage : 100% Pinot Noir

AOC Morey-Saint-Denis Village

[Côte de Nuits]

Bourgogne, France



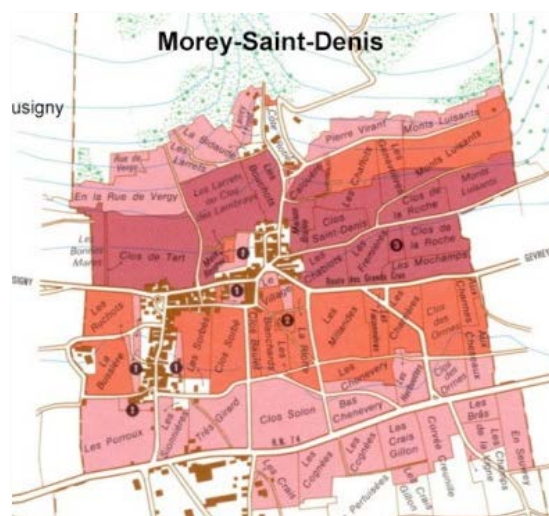
Henri Pion s.a.s.

4, Impasse des Lamponnes
21190 Meursault, France

Tel (+33) (0)3 80 20 80 55
info@henri-pion.com
www.henri-pion.com



MOREY-SAINT-DENIS est l'un des villages de la Côte de Nuits avec le ratio prix le plus avantageux. Pris en tenaille entre Gevrey-Chambertin et Chambolle-Musigny, Morey-Saint-Denis produit 4 grands crus dont les célèbres Clos de Tart et Clos des Lambrays. Aire de l'AOC village : 110Ha.



AIRE DE PRODUCTION: Issus d'une parcelle d'un seul tenant plantée de vignes âgées de 80 ans environ, les raisins sont cultivés selon les principes de l'agriculture biologique: travail du sol, sans herbicide ni pesticide.

TECHNIQUES: Les raisins sont vendangés à la main, triés puis éraflés avant fermentation naturelle (sans levurage) puis élevage de 14 mois en fûts de chêne français dont 15% de fût neuf. Filtration légère. Faible sulfitage.

NOTES DE DEGUSTATION : Robe d'un rouge rubis grenat. Profondeur et complexité au nez, dominés par des arômes de fruits juteux (prunes), un soupçon d'épices douces et de notes vanillées. La bouche complexe est d'une grande précision avec un tanin maillé. La finale d'une grande qualité se veut longue. Un vin de grande classe pour une appellation village !

POTENTIEL DE GARDE: Plaisant à boire jeune, il peut vieillir 5 à 10ans en cave.

TEMPERATURE DE SERVICE: 16 à 18°C