

Morey-Saint-Denis

“Les Champs de la Vigne”

Azienda vinicola a conduzione familiare situata nel bellissimo villaggio di Échevronne tra Beaune e Nuits-Saint-Georges. I vigneti si estendono su 14 ettari da nord a sud della Borgogna in famose denominazioni. Jean-Louis ha rilevato la tenuta dei suoi genitori nel 1988 e ha realizzato il suo sogno d'infanzia: fornire alla tenuta di famiglia i mezzi per svilupparsi ulteriormente eseguendo i lavori di costruzione e gli investimenti necessari e acquistando nuovi vigneti. Ora dedica tutto il suo tempo ai vigneti. Non esitiamo mai a innovare con nuove tecniche o attrezzature, come “nuove botti se possono rivelarsi vantaggiose per il vino: la qualità non ha prezzo”. La tenuta è ora nelle mani dei figli di Jean-Louis, Frédéric e Laurent Féry.

Zone di produzione

Il comune di Morey-Saint-Denis è situato nel cuore della Côte de Nuits e conta ben 5 Grands Crus (tutti rossi). È proprio il nome di uno di questi, il “Clos Saint-Denis”, che Morey aggiunse al proprio nome nel 1927 per affermarne l'identità vitivinicola, come fecero contemporaneamente numerosi altri villaggi della Côte d'Or (Vosne-Romanée, Gevrey-Chambertin, Puligny-Montrachet,...).

La parcella “Les Champs des Vignes”, classificata come denominazione di villaggio AOC, è situata su un terreno in leggera salita, a nord-est del comune.

Terreno marrone intenso. Poggia su uno spesso strato di sabbia e ghiaia molto calcarea. Ricco di argilla e limo, questo terreno leggermente calcareo è sempre più compatto. La posizione in declivio e soprattutto il sottosuolo sassoso consentono un drenaggio abbastanza efficace.

Vitigni e impianti

Pinot nero 100%. Su una superficie di 0,44 ettari. L'età media dei vigneti è di 35 anni. La densità degli impianti è 10.000 piante per ettaro. La tipologia di allevamento è a Guyot semplice.

Vinificazione

Affinamento in botte per 15 mesi, con il 35% di botti nuove.

Note organolettiche

I vini di Morey-Saint-Denis rappresentano una bella transizione tra quelli di Gevrey-Chambertin e Chambolle-Musigny: offrono un sontuoso equilibrio di forza e finezza, con potenti aromi di piccoli frutti (ciliegia, ribes nero). “Questi vini hanno corpo, colore e profumo. Si può dire che non manca loro nulla”, scriveva il dottor Lavalley nel 1855 nella sua Storia e statistica della vite e dei grandi vini della Côte d'Or.

Abbinamenti gastronomici

Questi vini si sposano facilmente con piatti di carattere, come una costata di manzo al sangue o formaggi stagionati, ma possono anche mostrare il loro lato vellutato con i sapori delicati del piccione in umido in cocotte o della sogliola con funghi girolle.

Formato della bottiglia

750ml

Temperatura di servizio

15°-16°C



ALI srl

Via Cesare Battisti, 15 | 20122 Milano - Italia | P.IVA 08958250964
info@incantowine.com | incantowine.com