Morey-Saint-Denis ier Cru "Les Broc"

2021

Commentaires de dégustation

Nez très compact d'orange sanguine, de fleur d'hibiscus, de crème de mûre, d'olive noir, touche de lierre et de camomille.
En bouche, le vin demeure compact, l'acidité très vive vient rafraîchir un ensemble à l'amertume dominante. Touche de décoction de rose, de sésame grillé et trame de café arabica. La construction aromatique de ce vin nécessite la patience de le laisser éclore doucement.

Accord : papillote de St-Pierre à l'hibiscus et à la bergamote

Méthode de vinification

Les raisins sont ramassés manuellement, triés, et vinifiés avec 70% en vendanges entières. Pendant les 15 jours de cuvaison, entre 5 à 7 pigeages aux pieds sont pratiqués, ainsi que des remontages. Après le pressurage, les vins sont débourbés pendant 2 semaines et mis en fûts. L'élevage se fait pour 40% en fûts neufs et 60% en fûts de 1 à 5 années. Après 13 mois d'élevage les vins sont soutirés en cuve, reposés pendant 3 mois et mis en bouteille sans filtration ni collage.

Age des vignes - : 45 ans

Exposition - : Est

Sols - : Calcaires