



MAISON F. NOIROT

Crus de Bourgogne



Vins Rouges

Morey-Saint-Denis Village

Millésime : 2022

C'est un très beau millésime, avec des vins séduisants dans leur jeunesse qui pourront aussi vieillir en toute sérénité. Malgré une année météorologique intense, entre gel, canicules et sécheresse. Les volumes, sauvés par un débourrement un peu plus tardif qui a protégé les bourgeons du gel, auraient pu être impactés par différentes canicules. Mais la vigne a su puiser dans ses ressources autant que dans le terroir pour offrir à la Bourgogne des rendements généreux. Ce lien entre la plante et son environnement a également apporté un bel équilibre aux vins qui, malgré les conditions très chaudes de

l'année, expriment beaucoup de subtilité, au nez comme en bouche.

Les robes impressionnent par leur couleur vive et soutenue. Les nez, d'une grande complexité. En bouche, les épices soulignent des tanins soyeux de grande qualité.



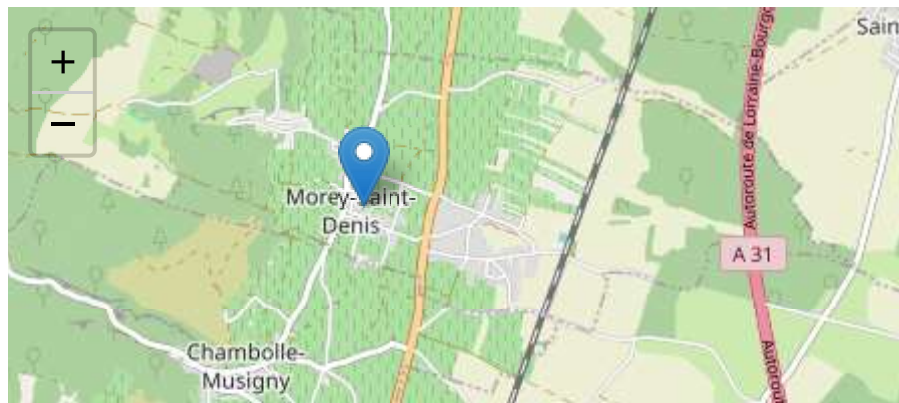
∨ [En savoir +](#)


 FICHE PRODUIT

SITUATION

Edifié sur la côte de nuits, le village de Morey saint Denis est situé entre Chambolle Musigny et Gevrey Chambertin.

Doté de nombreux climats classés en grand crus (Clos de la roche, Clos de tart, Clos des lambrays, Clos saint denis et Bonnes mares) ainsi que de nombreux 1ers Crus il n'a rien à envié à ses voisins.



 Leaflet | © OpenStreetMap

NATURE DU TERROIR

Cette cuvée résulte d'un assemblage de plusieurs parcelles dont majoritairement les « pierres virants » (80%). Les vignes sont situées à l'aplomb du village à 270 m, la combe modifie certaines expositions et rend le terrain plus marneux (mélange d'argile et de calcaires).

VENDANGES

Manuelles uniquement

CARACTÈRE DU VIN

Il présente une robe carmin intense ou rubis vif aux reflets violets. Le bouquet se partage entre les fruits noirs (cassis, myrtille) et les fruits rouges à noyau (cerise).

Avec l'âge il évoque la mousse, le cuir et parfois le gibier.

Soutenu, structuré, il possède le juste équilibre entre la force du corps et l'expression du fruit. Millésime classique qui révélera de magnifiques surprises au cours du temps.

CONSEIL CULINAIRE

Vin puissant et ample en bouche il se marie bien avec le gibier braisé ou rôti, une volaille sauvage ou une bonne côte de bœuf bien épaisse et un bon plateau de fromage.

Le servir entre 14 et 16 degrés.