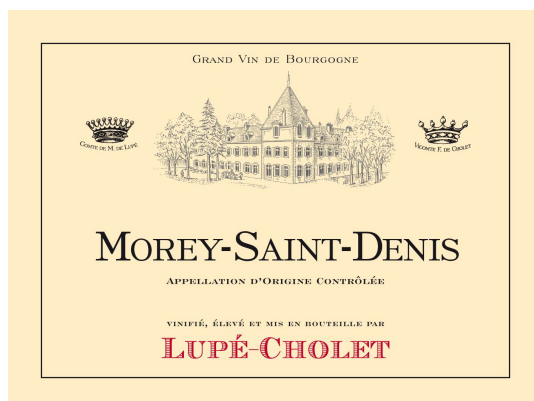




DOMAINE
LUPÉ-CHOLET
depuis 1903



Situation géographique et géologique

Morey-Saint-Denis est situé en Côte de Nuits, entre Gevrey-Chambertin au nord, et Chambolle-Musigny au sud. Les superficies d'aires de production sont de 64,1 ha pour l'appellation Communale Morey-Saint-Denis et de 44,2 ha pour l'AOC Morey-Saint-Denis Premier Cru. Le vignoble de Morey-Saint-Denis produit presque exclusivement des vins rouges issus du cépage Pinot Noir. Cette appellation assure la transition entre le caractère masculin du Gevrey-Chambertin et la typicité féminine du Chambolle-Musigny. Les sols sont bruns calcaires, argileux, sur calcaires durs du Bathonien, marnes du Bajocien Supérieur et éboulis caillouteux. Les vins présentent des arômes de fruits rouges et noirs dans leur jeunesse.

Encépagement

100% Pinot Noir

Vinification

La récolte manuelle se fait en cagettes de 25 kg. Les raisins sont triés à réception et encuvés par gravité. La vinification se fait ensuite dans le respect des traditions bourguignonnes. La macération fermentaire dure de 20 à 28 jours dans des cuves en chêne coniques. Le contrôle des températures permet un travail du vin en deux phases : la première pour exprimer le fruit du Pinot Noir entre 10 et 14°C. La seconde pour travailler le corps et les tanins entre 20 et 30°C. Les pigeages quotidiens sont adaptés en fonction du stade de la macération et de l'extraction. Lors du décuvage, une attention toute particulière est portée sur le pressurage. Réalisé à basse pression, il est guidé par la dégustation afin de n'extraire que les tanins les plus qualitatifs.

Elevage

L'élevage en fût apporte des parfums et également, grâce à la porosité du bois, une oxygénation ménagée qui permet une bonne maturation du vin. Ce vin a été élevé durant 14 à 16 mois dans nos caves en fûts de chêne (30 à 35 % de fûts neufs). Les origines variées des fûts (forêt de Tronçais, Allier, Vosges), leur chauffe spécifique et leur âge participent à notre recherche de complexité aromatique dans la révélation de ce grand terroir.

Dégustation

Notre Morey Saint Denis dispose d'une belle robe rubis aux reflets rouge-cerise. Au nez, il exhale des arômes de griottes avec des notes fumées, de tabac et un léger boisé. Bien équilibré en bouche, il possède une belle minéralité, avec des notes de fruits rouges et de réglisse. Quant à la finale, elle est ample et délicieusement fruitée.

Suggestions gastronomiques

Dégustez ce Morey-Saint-Denis sur de la viande de bœuf, de mouton, des volailles ou du lapin. Il accompagnera idéalement vos gigots rôtis, côtes de veau, magret de canard au poivre vert ou encore un rôti de bœuf aux pruneaux. A servir entre 16 et 17°C.

Temps de garde

Vous pouvez boire ce vin dès maintenant ou le garder entre 3 et 5 ans voire plus.