



## MOREY-SAINT-DENIS



### TERROIR



*Origine géographique*

Morey-Saint-Denis est un vignoble de 135 ha trouvant en Côte de Nuits, entre Gevrey-Chambertin au nord, et Chambolle-Musigny au sud.



*Sol*

Les sols sont bruns calcaires, argileux, sur calcaires durs du Bathonien, marnes du Bajocien Supérieur et éboulis caillouteux.



*Encépagement*

100 % Pinot Noir.



*Vinification*

Vinification en cuves ouvertes thermorégulées à 28/30 °C avec pigeage puis élevage de 12 à 14 mois en fûts de chêne avec 15 % maximum de fûts neufs.

### DEGUSTATION



*Robe*

D'un beau rubis profond.



*Nez*

Délicatement boisé avec une touche de sous-bois, de mousse et quelques notes animales.



*Bouche*

Belle structure avec de la sucrosité autour de tannins enrobés. Vin terrien laissant place à une finale aromatique.

### SERVICE



*A boire avec*

Idéal sur la viande de bœuf comme par exemple un tartare de bœuf du limousin, de l'agneau avec une épaule confite à la tomate ou encore de la volaille tel un suprême de volaille aux petits légumes primeurs. Sur le plateau de fromage, Le Langres ou le Livarot seront le partenaire de choix de cette belle appellation.



*Température de service*

14 à 16 °C.



*Temps de garde*

De 5 à 7 ans.

**JEAN BOUCHARD**

6 bis, Boulevard Jacques Copeau – 21200 Beaune  
Tél : 03 80 24 37 27 – Fax : 03 80 24 37 38 - [contact@jeanbouchard.com](mailto:contact@jeanbouchard.com)  
[www.jeanbouchard.com](http://www.jeanbouchard.com)