

MOREY SAINT DENIS Le Clos Des Ormes



Surface Totale : 3,5 ouvrées (1 ouvrée = 4 ares 28)

Encépagement : Pinot Noir

Age de la vigne : 70 ans

Taille : Guyot Simple

Nature du Terroir : Cette vigne est située pour moitié sur l'appellation village et moitié sur l'appellation 1er Cru mais toujours sur le lieu-dit « le Clos des Ormes ». La partie haute de la parcelle, classée en 1er Cru, repose sur un sol calcaire et argilo-calcaire du jurassique moyen. Plus on descend vers le bas de la pente, partie classée en village, plus on trouve des calcaires à entroques du bajocien ainsi que des marnes.

Vendanges : Manuelles exclusivement

Production moyenne : environ 1000 bouteilles

Caractères du vin : Cette cuvée résulte de l'assemblage de la partie village et de la partie 1er Cru (50%, 50%) Situé en dessous du fameux Grand Cru le CLOS DE LA ROCHE et à côté des CHARMES CHAMBERTIN, le Clos des Ormes allie la finesse et la puissance. Derrière une robe soutenue, grenat intense, se cachent des arômes de fruits noirs (cassis, myrtille) et des fruits à Noyaux (cerise). Avec l'âge, des arômes de truffes peuvent se révéler.

