DOMAINE
LÉCHENEAUT

MOREY SAINT DENIS Village

Surface Totale : 22 ouvrées (1 ouvrée = 4 ares 28)

Encépagement : Pinot Noir

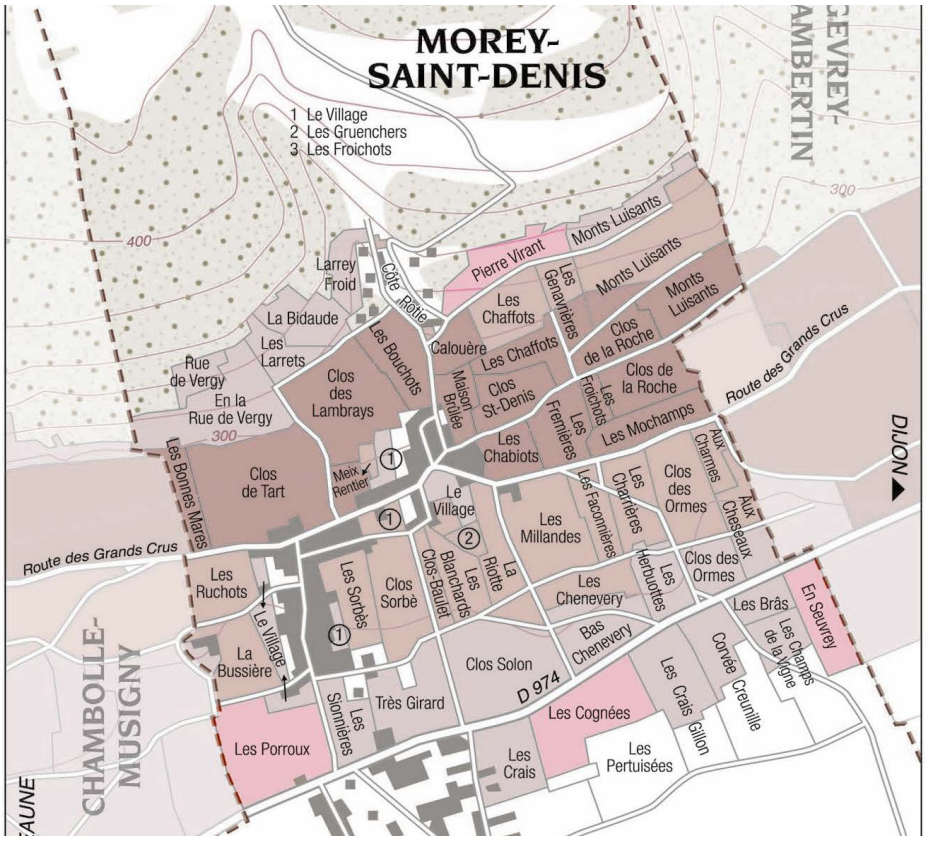
Age Moyen de la vigne : 38 ans

Nature du terroir : Cette cuvée résulte d'un assemblage de plusieurs parcelles que sont Les Pierres Virants (80% de la cuvée), En Seuvrey, Les Cognées et Les Porroux. Les vignes reposent sur des sols calcaires et argilo-calcaires du jurassique moyen : oolithe blanche du bathonien en haut du coteau et calcaires à eutroques du bajocien en bas de pente. A l'aplomb du village, la combe modifie certaines expositions et rend le terrain plus marneux.

Vendanges : Manuelles exclusivement.

Production Moyenne : 4200 Bouteilles.

Caractères du Vin : Sa robe, la plus habituelle, est d'une tonalité affirmée (rubis vif, carmin grenat intense) à reflets violacés. Le bouquet se partage entre les fruits noirs (cassis, myrtille) et les fruits rouges à noyau (cerise). Avec l'âge, il évoque la mousse, la truffe. Soutenu, structuré, il possède le juste équilibre entre la force du corps et l'expression du fruit.



www.domaine-lecheneaut.fr

Vincent et Philippe Lecheneaut - 14 Rue des Seuillets 21700 Nuits-Saint-Georges - 03 80 61 05 96 - lecheneaut@wanadoo.fr