DOMAINE
LECHENEAUT



MOREY-SAINT-DENIS
VILLAGE

SURFACE TOTALE 22 ouvrées (1 ouvrée = 4 ares 28)

ENCÉPAGEMENT Pinot noir

ÂGE MOYEN DE LA VIGNE 35 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 entroques 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.