



## Morey Saint Denis 2018

Ce vin a une couleur rouge rubis profonde. Au nez, on découvre des notes de café grillé et de mûres. Le vin est plein, épicé et très frais au palais avec des notes de réglisse et de cassis. Belle persistance aromatique.

Producteur	Louis Latour
Type d'article	Vin rouge
Pays	France
Région	Bourgogne
Sous-région	Côte de Nuits
Appellation	AC
Millésime	2018
Format	75 cl
Alcool	14.0 %
Température de consommation	15° - 16°
Conservation	jusqu'en 2026
Cépages	Pinot Noir
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	319618
Accord mets et vins	Fromage, Agneau, Bœuf, Gibier
Avis	Burghound.com 91/100



### Vinification

La fermentation se fait traditionnellement en cuves ouvertes (100% malolactique). Le vin est ensuite élevé pendant 10 à 12 mois dans 20% de fûts de chêne neufs.

### Terroir

craie et calcaire.

### Histoire

Le village de Morey-Saint-Denis est situé au sud de Gevrey-Chambertin et produit principalement des vins rouges. Dans l'ensemble, ces vins sont plus concentrés et plus profonds que ceux de Gevrey-Chambertin et présentent moins de tanins. Ils ont tendance à être riches et sont marqués par des arômes de fruits rouges et noirs.

