

Domaine des Lambrays Morey Saint Denis rouge 2016



Prix du produit :

210,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BOURGOGNE

Vigneron(ne): J. Devauges (Dom. des LAMBRAYS)

Millésime: 2016

Appellation: Morey Saint Denis

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: "xxx" non certifié

Wine Advocate (Parker): 88/100

Cépage dominant: pinot noir

Description brève du produit :

La "cuvée normale" du Domaine des Lambrays, petite soeur de l'immense "Clos des Lambrays". Cuvée rare : seulement 1000 caisses produites (contre 6 fois plus pour le Clos !).

Description du produit :

**PRÉSENTATION DU DOMAINE DES LAMBRAYS
+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK**

Commentaires sur ce

Domaine des Lambrays Morey Saint Denis rouge 2016

Robert Parker's Wine Advocate (Neal Martin, Dec 2017) : 88/100. *The 2016 Morey-Saint-Denis Village, which was matured in one-third new oak, has a clean and pure bouquet with hints of blueberry and black cherries, pretty, almost Chambolle-like in style. The palate is medium-bodied*

with fine tannin, crunchy brambly red fruit tinged with white pepper and a pinch of soy, fanning out nicely on the easygoing and approachable finish. Drink date 2019-2025.

Fiche technique rédigée par le domaine :

Vendange : viticulture foncièrement Bio sans être revendiquée (grande partie du vignoble travaillée avec un cheval). Les vendanges ont lieu en général autour du 15 septembre. Les vendanges, entièrement manuelles, sont réalisées en quelques jours.

Cuvaison : après un tri sévère de la récolte, le plus souvent non égrappée, la vinification traditionnelle bourguignonne s'effectue dans 5 à 8 cuves de fermentation. Un presseur pneumatique permet d'extraire des jus de presse de grande qualité. Le Domaine dispose d'une dizaine de cuves en acier inoxydable équipées d'un pigeur pneumatique et de circuit de refroidissement. Cuvaison de 15 à 18 jours avec pigeage quotidien.

Elevage : élevage de 18 mois en fûts de chêne renouvelés à 50% chaque année.

cuvaison de 15 à 18 jours avec pigeage quotidien.

élevage de 18 mois en fûts de chêne renouvelés à 50% chaque année.

deux soutirages sans collage, légère filtration de 5 à 10%.

Le Morey-Saint-Denis est d'une grande finesse et très équilibré.