

Domaine des Lambrays Morey Saint Denis rouge 2019



Prix du produit :

270,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BOURGOGNE

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

Millésime: 2019

Appellation: Morey Saint Denis

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: "xxx" non certifié

RVF: 92/100

Wine Advocate (Parker): 89-91/100

Cépage dominant: pinot noir

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

Domaine des Lambrays Morey Saint Denis rouge 2019

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2022 (sept.2021) : **92/100**. Généreux et ample, doté d'une belle vigueur de sève, le Morey village s'affiche bien mur et carré. Attendez-le un peu pour qu'il s'attendrisse.

Robert Parker's Wine Advocate (William Kelley, janvier 2021) : 89-91/100. Aromas of smoky berry fruit, orange rind, raw cocoa and warm spices introduce the 2019 Morey-Saint-Denis Village, a medium to full-bodied, bright and vibrant wine with fine depth at the core, powdery tannins, tangy acids and good length on the finish. This is as good a communal bottling as I can remember tasting at this estate.

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.

Cuaison : 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 pressoir 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. Cuaison de 15 à 18 jours avec pigeage quotidien.

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

cuaison 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.

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 !).