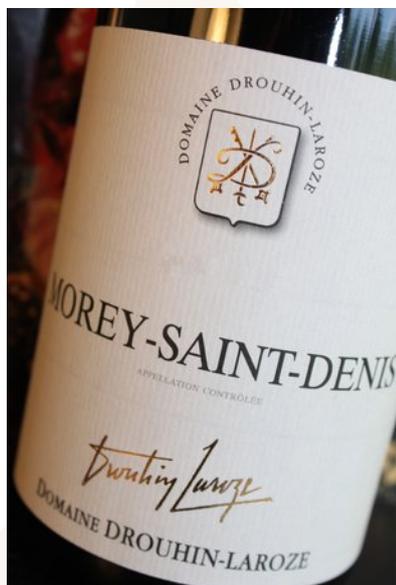




DOMAINE DROUHIN-LAROZE

GEVREY-CHAMBERTIN, FRANCE



GÉNÉRALITÉS

Morey tiendrait son nom d'un mont en forme de museau « Moure » en pré-latin, qui se dresse au Sud Est.

La première mention de Morey apparaît en 1120.

C'est, avec un peu moins de 100 hectares, une des plus petites appellations communales de la Côte de Nuits.

Cépage : Pinot Noir

Superficie totale : 64 ha

Altitude : 260 m - Exposition : Plein Est

Terroir : Calcaire, marne, sable, limon et cailloutis

NOTRE PARCELLE

Notre parcelle de Morey-St-Denis de 0,18 hectare, plantée en 1946, est située dans la partie haute du lieu-dit "En Très Girard".

NOTRE MOREY-SAINT-DENIS

Cette appellation est élevée en fûts de chêne neufs et « d'un vin », dont les bois proviennent de l'Allier et du Nivernais. Nous privilégions des chauffes « douce » à « moyenne plus » afin d'obtenir une parfaite harmonie entre le vin et les tanins du bois.

Sa robe est d'une tonalité de grenat profond avec des reflets violacés dans la jeunesse de cette appellation. Le bouquet, entre fruits noirs, cassis, myrtille et fruits rouges à noyau, enrobé d'une touche vanillée, laisse place à une chair vineuse présentant des tanins fruités, fondus et un boisé harmonieux. Morey-Saint-Denis offre un style friand, équilibré entre la force du corps et l'expression du fruit.

Température de service : 16 à 18°

Harmonie gastronomique : Salade de foies de volailles, dinde aux marrons, ossau iraty