

# HENRI PION

## Morey-Saint-Denis

*Très Vieilles Vignes*

Millésime : 2016

3300 bouteilles produites

Cépage : 100% Pinot Noir

AOC Morey-Saint-Denis Village

[Côte de Nuits]

Bourgogne, France



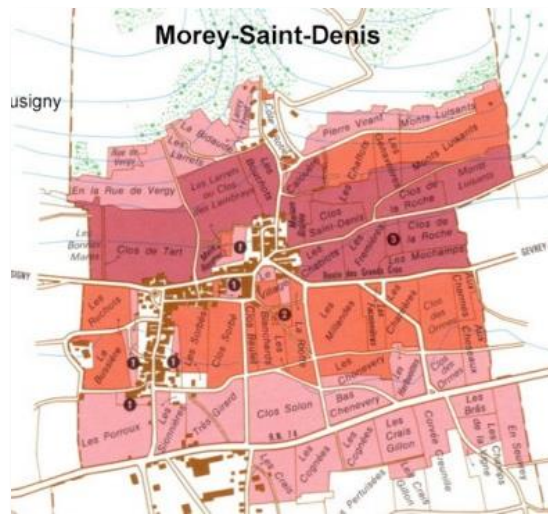
Henri Pion s.a.s.

4, Impasse des Lamponnes  
21190 Meursault, France

Tel (+33) (0)3 80 20 80 55  
info@henri-pion.com  
www.henri-pion.com



**MOREY-SAINT-DENIS** est l'un des villages de la Côte de Nuits avec le ratio prix le plus avantageux. Pris en tenaille entre Gevrey-Chambertin et Chambolle-Musigny, Morey-Saint-Denis produit 4 grands crus dont les célèbres Clos de Tart et Clos des Lambrays. Aire de l'AOC village : 110Ha.



**AIRE DE PRODUCTION:** Issus d'une parcelle d'un seul tenant plantée de vignes âgées de 75 ans environ, les raisins sont cultivés selon les principes de l'agriculture biologique: travail du sol, sans herbicide ni pesticide.

**TECHNIQUES:** Les raisins sont vendangés à la main, triés puis éraflés avant fermentation naturelle puis élevage de 15 mois en fûts de chêne français dont 10% de fût neuf. Filtration légère. Faible sulfitage.

**NOTES DE DEGUSTATION:** Robe d'un rouge rubis grenat. Profondeur et complexité au nez, dominés par des arômes de fruits juteux (prunes), un soupçon d'épices douces et de notes vanillées. La bouche complexe est d'une grande précision avec un tanin maillé. La finale d'une grande qualité se veut longue. Un vin de grande classe pour une appellation village !

**POTENTIEL DE GARDE:** Plaisant à boire jeune, il peut vieillir 5 à 10ans en cave.

**TEMPERATURE DE SERVICE:** 16 à 18°C