



Morey Saint Denis 2014

CHF 64.00 | 10 cl = CHF 8.53

Le vin brille dans le verre d'un rouge carmin brillant avec un fin bord d'eau et un noyau plus sombre. Au nez, ce Côte de Nuits présente des arômes de baies noires et rouges des bois comme les cerises, le cassis, les myrtilles, les framboises des bois et une touche florale de violette.

| | |
|-------------------------------|-----------------------|
| Producteur | François Parent |
| Type d'article | Vin rouge |
| Pays | France |
| Région | Bourgogne |
| Sous-région | Côte de Nuits |
| Appellation | AOC |
| Millésime | 2014 |
| Format | 75 cl |
| Alcool | 13.0 % |
| Température de consommation | 16° - 18° |
| Conservation | jusqu'en 2022 |
| Cépages | Pinot Noir |
| Information sur les allergies | Contient des sulfites |
| Numéro d'article | 330264 |
| Accord mets et vins | Volaille, Gibier |



Vinification

Après sa fermentation, le vin est élevé dans un maximum de 50% de barriques françaises neuves et y subit une période de maturation de 18 mois avant d'être tiré en bouteille.

Terroir

Ce pinot noir s'épanouit sur des sols marno-calcaires perméables, ce qui confère naturellement aux vins une belle complexité.

Histoire





En tant que producteur, François Parent se pose avec ses vins en médiateur entre traditions et modernité, sans pour autant perdre de vue les besoins de consommation du présent.

