



SYLVAIN MOREY
GRANDS VINS DE BOURGOGNE



COTEAUX BOURGUIGNONS 2022

Domaine: Bourgogne

Appellation d'Origine Protégée: Coteaux Bourguignons rouge

Viticulture: Viticulture respectueuse de son environnement et des hommes qui y vivent et y travaillent

Commune: Chassagne-Montrachet

Encépagement: Gamay sélection clonale

Année de plantation: 1977

Surface: 0ha28a09ca (6.5 ouvrées)

Altitude: 210m

Orientation: Sud-Est

Géologie: Sols argilo-calcaire

Densité: 10000 pieds/ha

Porte greffe: SO4

Type de taille / palissage: Guyot palissé / Cordon Royat palissé

Elevage: Fûts de 350L ; 0% fût neuf

Embouteillage: Vin non collé et non filtré ; embouteillé en jour fruit en février 2024

RÉCOLTE MANUELLE ET VINIFICATION

Vendanges manuelles ; éraflé et non-foulé ; fermentations spontanées ; extraction minimale ; jus de goutte et de presse assemblés ; élevage sur lies fines de 18 mois en demi-muids de 350 L.

PERCEPTION DU MILLÉSIME

Millésime généreux et précoce récolté à la toute fin du mois d'Août sous des températures clémentes, 2022 ne présente cependant pas de caractéristiques de surmaturation ou de lourdeur. Issus d'une année marquée par la sécheresse et de fortes canicules, les vins bénéficient d'une belle acidité dans les blancs et présentent de beaux équilibres dans les rouges. Plaisant dès la mise-en-bouteilles, il se conservera pendant au moins une bonne quinzaine d'années.

3, Rue Principale, 21190 Chassagne-Montrachet FRANCE

Tél. : +33(0)6 99 70 26 05 E-mail :

sylvain@sylvainmorey.com

Société Civile d'Exploitation Agricole Sylvain Morey au capital de 7.500 Euros

RCS Dijon 503 823 726 . TVA n° 215 038 237 26



SYLVAIN MOREY
VINS D'ÉPICURIEN