



SYLVAIN MOREY
GRANDS VINS DE BOURGOGNE



COTEAUX BOURGUIGNONS 2023

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 2025

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

2023 est un excellent millésime pour la Bourgogne. L'alternance de bonnes pluies, de périodes ventées et de températures sans réel excès durant toute la campagne ont permis d'obtenir une récolte très équilibrée et avec une vraie fraîcheur dans les vins obtenus. Malgré les fortes températures durant les vendanges, autour du 10 Septembre, les vins sont digestes, très fins et sans excès.

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