



## BOURGOGNE ROUGE 2022

**Domaine:** Bourgogne

**Appellation d'Origine Protégée:** Bourgogne rouge

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

**Commune:** Chassagne-Montrachet

**Encépagement:** Pinot Noir sélection massale

**Année de plantation:** 1962

**Surface:** 0ha25a40ca (6 ouvrées)

**Altitude:** 210m

**Orientation:** 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 ; 15% en grappes entières, le reste 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