



MAISON F. NOIROT

Château de Bourgogne



Vins Rouges

Morey-Saint-Denis Village

Millésime : 2023

Le millésime 2023 s'annonce comme une belle réussite, offrant des vins séduisants dès leur jeunesse tout en présentant un potentiel de garde certain. Malgré une année marquée par quelques épisodes de gel en début de saison et des périodes de canicule estivale, la vigne a su puiser dans ses ressources pour préserver l'équilibre et l'expressivité du fruit.

 RÉGION
BOURGOGNE

 CÉPAGE
PINOT NOIR

 MILLÉSIME
2023

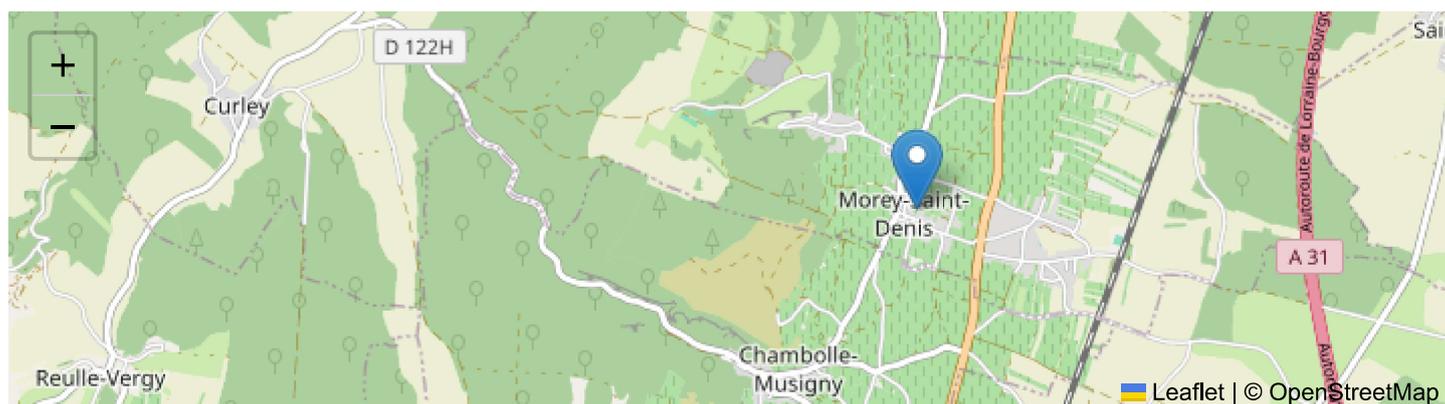
 SERVIR
ENTRE 14° ET 16°

∨ [En savoir +](#)

 FICHE PRODUIT

SITUATION

Édifié sur la Côte de Nuits, le village de Morey-Saint-Denis bénéficie d'une localisation stratégique entre Chambolle-Musigny et Gevrey-Chambertin. Doté de nombreux climats classés en grands crus (Clos de la Roche, Clos de Tart, Clos des Lambrays, Clos Saint-Denis et Bonnes Mares), ce terroir rivalise avec ses prestigieux voisins.



NATURE DU TERROIR

Cette cuvée résulte d'un assemblage de plusieurs parcelles, dont 80 % sont constituées de « pierres virants ». Les vignes, implantées à 270 m d'altitude, profitent d'une combe qui modère l'exposition solaire et rend le sol plus marneux (mélange subtil d'argile et de calcaires). Ce substrat confère au vin une minéralité et une complexité aromatique remarquables.

VENDANGES

Manuelles, elles garantissent une sélection rigoureuse des grappes, permettant ainsi de préserver toute l'expression authentique du terroir.

CARACTÈRE DU VIN

Ce Morey Saint Denis Village 2023 présente une robe carmin intense aux reflets rubis. Son bouquet complexe dévoile des arômes de fruits noirs (cassis, myrtille) et de fruits rouges à noyau (cerise), relevés par de subtiles notes épicées. En bouche, il offre une structure équilibrée, avec des tanins soyeux et une finale persistante, gage d'un potentiel de garde et d'une évolution harmonieuse.

CONSEIL CULINAIRE

Vin puissant et ample en bouche, il se marie parfaitement avec un gibier braisé ou rôti, une volaille sauvage ou une côte de bœuf généreuse. Il accompagne également avec succès un plateau de fromages affinés. Pour en apprécier toute la subtilité, servez-le entre 14°C et 16°C.