

Domaine des Lambrays Morey Saint Denis rouge 2021




DOMAINE DES LAMBRAYS

Prix du produit :

330,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BOURGOGNE

Vigneron(ne): J. Devauges (Dom. des LAMBRAYS)

Millésime: 2021

Appellation: Morey Saint Denis

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: "xxx" non certifié

RVF: 93/100

Wine Advocate (Parker): 87-89/100

Cépage dominant: pinot noir

Description du produit :

**PRÉSENTATION DU DOMAINE DES LAMBRAYS
+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK**

Commentaires sur ce

Domaine des Lambrays Morey Saint Denis rouge 2021

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2024 (août 2023) : **93/100**. *Précoce et expressif, le morey villages provient de parcelles de haut de coteau. Elancé et juteux, plein de fraîcheur, il offre des notes d'épices et d'agrumes, avec un caractère croquant et lumineux.*

Robert Parker's Wine Advocate (William Kelley, janvier 2023) : 87-89/100. *From holdings above the Clos des Lambrays, the 2021 Morey-Saint-Denis Village offers up aromas of dark berries and coniferous forest floor, followed by a medium-bodied, ample and fleshy palate, concluding with a saline, slightly earthy finish.*

Fiche technique rédigée par le domaine :

Vendange : viticulture foncièrement Bio sans être revendiquée (grande partie du vignoble travaillée avec un cheval). Les vendanges ont lieu en général autour du 15 septembre. Les vendanges, entièrement manuelles, sont réalisées en quelques jours.

Cuvaison : après un tri sévère de la récolte, le plus souvent non égrappée, la vinification traditionnelle bourguignonne s'effectue dans 5 à 8 cuves de fermentation. Un presseur pneumatique permet d'extraire des jus de presse de grande qualité. Le Domaine dispose d'une dizaine de cuves en acier inoxydable équipées d'un pigeur pneumatique et de circuit de refroidissement. Cuvaison de 15 à 18 jours avec pigeage quotidien.

Elevage : élevage de 18 mois en fûts de chêne renouvelés à 50% chaque année.

cuvaison de 15 à 18 jours avec pigeage quotidien.

élevage de 18 mois en fûts de chêne renouvelés à 50% chaque année.

deux soutirages sans collage, légère filtration de 5 à 10%.

Le Morey-Saint-Denis est d'une grande finesse et très équilibré.

Description brève du produit :

La "cuvée normale" du Domaine des Lambrays, petite soeur de l'immense "Clos des Lambrays".
Cuvée rare : seulement 1000 caisses produites (contre 6 fois plus pour le Clos !). 93/100 RVF.