

Fiche Technique

Domaine Morey-Coffinet



Bourgogne Côte-d'Or Blanc



Le Domaine, issu de la réunion des vignes de deux figures connues de Chassagne-Montrachet, Marc Morey et Fernand Coffinet, possède aujourd'hui un impressionnant patrimoine viticole, regroupant plusieurs des meilleurs terroirs de la célèbre commune du triangle d'Or de la Côte de Beaune. C'est aujourd'hui Thibault Morey, à la tête du domaine. Il incarne cette nouvelle génération de vignerons, précis, rigoureux et convaincus qu'il n'y pas de grand vin sans un vrai respect du sol, de la plante et du raisin.



Les parcelles sont situées au pied des crus prestigieux, sur des terroirs argilo-calcaires proches de ceux des appellations communales. Surface : 0,96 Ha. Exposition : Plaine - Nature du sol : Argiles/Peu calcaire. Mode de taille : Guyot simple/poussard. Mode de culture : Biologique certifié FR-BIO-01. Culture des sols : Labour enjambeur/chenillard. Vendange : Manuelle. Vinification / Elevage : 10 à 12 mois en fût de chêne 228 et 350 litres dont 25 à 35 % neuf. Collage/Filtration : Collage bentonite/Non filtré. Bouchon/Cire : Bouchon naturel qualité Sup/Capsule Alu



100 % Chardonnay

Robe : Jaune brillant.



Nez : Le nez est élégant et complexe aux notes de fruits à chair blanche et de fleurs.

Dégustation : La bouche est délicate et expressive tout en finesse aux fraîches notes d'agrumes. La finale est fumée.



Idéal à l'apéritif accompagné de gougères et de toasts au saumon fumé.

Potentiel de garde : environ 6 ans.



Fiche Technique

Domaine Morey-Coffinet



Bourgogne Côte-d'Or Rouge



Le Domaine, issu de la réunion des vignes de deux figures connues de Chassagne-Montrachet, Marc Morey et Fernand Coffinet, possède aujourd'hui un impressionnant patrimoine viticole, regroupant plusieurs des meilleurs terroirs de la célèbre commune du triangle d'Or de la Côte de Beaune. C'est aujourd'hui Thibault Morey, à la tête du domaine. Il incarne cette nouvelle génération de vignerons, précis, rigoureux et convaincus qu'il n'y pas de grand vin sans un vrai respect du sol, de la plante et du raisin.



Surface : 0,99 Ha - Exposition : Plaine - Nature du sol : Argiles - Mode de taille : Guyot simple - Mode de culture : Biologique certifié FR-BIO-01 - Culture des sols : Labour enjambeur/chenillard - Vendange : Manuelle - Vinification / - Elevage : 10 à 12 mois en fût de chêne 228 et 350 litres dont 25 à 35 % neuf - Collage/Filtration : Non collé/Non filtré - Bouchon/Cire : Bouchon naturel qualité Sup/Capsule Alu.



100 % Pinot Noir

Robe : Couleur rouge cerise.



Nez : Le nez exprime des notes de cerise, de cassis, de mûre, avec des nuances de grenade et de pivoine.

Dégustation : La bouche est souple avec de la délicatesse. Les tanins sont fins. La matière est fruitée, pulpeuse, qui tend vers une finale fraîche et légère.



Idéal avec une volaille grillée, une viande blanche ou un rôti de bœuf, servis avec des légumes variés. Très consensuel.

Potentiel de garde : environ 7 ans.





Fiche Technique

Domaine Morey-Coffinet



Ladoix Blanc



Le Domaine, issu de la réunion des vignes de deux figures connues de Chassagne-Montrachet, Marc Morey et Fernand Coffinet, possède aujourd'hui un impressionnant patrimoine viticole, regroupant plusieurs des meilleurs terroirs de la célèbre commune du triangle d'Or de la Côte de Beaune. C'est aujourd'hui Thibault Morey, à la tête du domaine. Il incarne cette nouvelle génération de vignerons, précis, rigoureux et convaincus qu'il n'y pas de grand vin sans un vrai respect du sol, de la plante et du raisin.



Nature du sol : Argiles - Mode de taille : Guyot simple - Mode de culture : Biologique certifié FR-BIO-01 - Culture des sols : Labour enjambeur/chenillard - Vendange : Manuelle - Collage/Filtration : Non collé/Non filtré - Bouchon/Cire : Bouchon naturel qualité Sup/Capsule cire



100 % Chardonnay

Robe : Robe or pâle aux reflets argentés.



Nez : Le nez est net et raffiné, offrant des arômes de fleurs blanches, de zeste de citron, de poire fraîche et de noisette grillée.

Dégustation : En bouche, l'attaque est tendue, droite, avec une belle trame minérale et une matière précise. Le vin gagne en volume sans jamais alourdir, porté par une belle fraîcheur et une finale saline persistante.



Idéal avec un filet de bar rôti ou des fromages de chèvre.

Potentiel de garde : environ 8 ans.



Fiche Technique

Domaine Morey-Coffinet *Puligny-Montrachet* *1er Cru Les Pucelles*



Le Domaine, issu de la réunion des vignes de deux figures connues de Chassagne-Montrachet, Marc Morey et Fernand Coffinet, possède aujourd'hui un impressionnant patrimoine viticole, regroupant plusieurs des meilleurs terroirs de la célèbre commune du triangle d'Or de la Côte de Beaune. C'est aujourd'hui Thibault Morey, à la tête du domaine. Il incarne cette nouvelle génération de vignerons, précis, rigoureux et convaincus qu'il n'y pas de grand vin sans un vrai respect du sol, de la plante et du raisin.



Surface : 0,2 Ha - Exposition : Début coteau/Exposition Est - Nature du sol : Argiles/Calcaire - Mode de taille : Guyot simple/poussard - Mode de culture : Biologique certifié FR-BIO-01 - Culture des sols : Labour cheval - Vendange : Manuelle - Vinification / Elevage : 14 à 16 mois en fût de chêne 350 litres dont 50 % neuf - Collage/Filtration : Collage bentonite/Non filtré - Bouchon/Cire : Bouchon naturel qualité Fleur ND Tech/Cire.



100 % Chardonnay

Robe : robe or profond scintillante.



Nez : Le nez est d'une grande complexité, sur des notes de citron confit, amande et noisette fraîches, silex et fleurs blanches.

Dégustation : En bouche, l'attaque est franche, ciselée, puis la matière se déploie en finesse, avec une intensité saline et gourmande remarquable. La finale est longue, racée, tendue, marquée par une persistance enrobante.



Idéal avec des poissons nobles : Saint-Pierre, Barbue, Turbot.

Potentiel de garde : environ 12 ans.



Fiche Technique

Domaine Morey-Coffinet



Chassagne-Montrachet Blanc



Le Domaine, issu de la réunion des vignes de deux figures connues de Chassagne-Montrachet, Marc Morey et Fernand Coffinet, possède aujourd'hui un impressionnant patrimoine viticole, regroupant plusieurs des meilleurs terroirs de la célèbre commune du triangle d'Or de la Côte de Beaune. C'est aujourd'hui Thibault Morey, à la tête du domaine. Il incarne cette nouvelle génération de vignerons, précis, rigoureux et convaincus qu'il n'y pas de grand vin sans un vrai respect du sol, de la plante et du raisin.



Surface : 1,57 Ha - Exposition : Bas de coteau/Expositions multiples - Nature du sol : Argiles/Calcaire - Mode de taille : Guyot simple/poussard - Mode de culture : Biologique certifié FR-BIO-01 - Culture des sols : Labour enjambeur/chenillard - Vendange : Manuelle Vinification / Elevage : 11 à 13 mois en fût de chêne 228 et 350 litres dont 30 à 40 % neuf - Collage/Filtration : Collage bentonite/Non filtré - Bouchon/Cire : Bouchon naturel qualité Extra/Cire.



100 % Chardonnay

Robe : robe or clair.



Nez : Le nez est fin et expressif, aux arômes de fleurs blanches, de fruits du verger et d'amandes grillées, avec une touche crayeuse très locale.

Dégustation : En bouche, le vin allie amplitude et tension. Sa matière est élégamment structurée, portée par une trame minérale précise et une finale longue, salivante, aux accents salins.



Idéal sur un risotto aux champignons, une volaille de Bresse.

Potentiel de garde : environ 8 ans.



Fiche Technique



Domaine Morey-Coffinet *Chassagne-Montrachet* *Les Houillères Blanc*



Le Domaine, issu de la réunion des vignes de deux figures connues de Chassagne-Montrachet, Marc Morey et Fernand Coffinet, possède aujourd'hui un impressionnant patrimoine viticole, regroupant plusieurs des meilleurs terroirs de la célèbre commune du triangle d'Or de la Côte de Beaune. C'est aujourd'hui Thibault Morey, à la tête du domaine. Il incarne cette nouvelle génération de vignerons, précis, rigoureux et convaincus qu'il n'y pas de grand vin sans un vrai respect du sol, de la plante et du raisin.



Le climat "Les Houillères" est un lieu-dit de bas de coteau, à la frontière des 1er crus. Surface : 0,82 Ha - Exposition : Plateau/Exposition sud - Nature du sol : Argiles/Calcaire - Mode de taille : Guyot simple - Mode de culture : Biologique certifié FR-BIO-01 - Culture des sols : - Labour enjambeur/chenillard - Vendange : Manuelle - Vinification - / Elevage : 12 à 14 mois en fût de chêne 228 et 350 litres dont 30 à 50 % neuf - Collage/Filtration : Collage bentonite/Non filtré - Bouchon/Cire : Bouchon naturel qualité Extra/Cire.



100 % Chardonnay

Robe : robe or clair brillante aux reflets dorés.



Nez : Le nez est raffiné, mêlant des arômes de fleurs blanches, d'agrumes mûrs, de poire juteuse et de pierre à fusil, typique des sols calcaires profonds.

Dégustation : La bouche est tendue mais enrobée, avec une texture soyeuse et une finale ciselée, portée par une belle salinité et une grande pureté.



Idéal sur des pâtes aux truffes ou sur des fromages de Bourgogne.

Potentiel de garde : environ 10 ans.





Fiche Technique

Domaine Morey-Coffinet *Chassagne-Montrachet* *Les Chambres Rouge*



Le Domaine, issu de la réunion des vignes de deux figures connues de Chassagne-Montrachet, Marc Morey et Fernand Coffinet, possède aujourd'hui un impressionnant patrimoine viticole, regroupant plusieurs des meilleurs terroirs de la célèbre commune du triangle d'Or de la Côte de Beaune. C'est aujourd'hui Thibault Morey, à la tête du domaine. Il incarne cette nouvelle génération de vignerons, précis, rigoureux et convaincus qu'il n'y pas de grand vin sans un vrai respect du sol, de la plante et du raisin.



Le climat "Les Chambres" est issu des sols profonds de Chassagne. Surface : 0,47 Ha - Exposition : Début coteau/Exposition Sud-Est - Nature du sol : Argiles/Assez calcaire/Marne - Cépage : Chardonnay - Mode de taille : Guyot simple/poussard - Mode de culture : Biologique certifié FR-BIO-01 - Culture des sols : Labour enjambeur/chenillard - Vendange : Manuelle Vinification / Elevage : 14 à 16 mois en fût de chêne 350 litres dont 30 à 50 % neuf - Collage/Filtration : Collage bentonite/Non filtré - Bouchon/Cire : Bouchon naturel qualité Fleur ND Tech/Cire.



100 % Pinot Noir

Robe : robe rubis aux reflets framboise.



Nez : Le nez offre des arômes séduisants de fruits rouges mûrs tels que la cerise et la framboise.

Dégustation : En bouche, la texture est soyeuse aux tanins fins associée à une belle vivacité et une longue finale harmonieuse.



Idéal avec une planche de charcuterie artisanale, avec du jambon persillé et des saucissons de campagne.

Potentiel de garde : environ 8 ans.



Fiche Technique

Domaine Morey-Coffinet *Chassagne-Montrachet* *Les Chaumes Rouge*



Le Domaine, issu de la réunion des vignes de deux figures connues de Chassagne-Montrachet, Marc Morey et Fernand Coffinet, possède aujourd'hui un impressionnant patrimoine viticole, regroupant plusieurs des meilleurs terroirs de la célèbre commune du triangle d'Or de la Côte de Beaune. C'est aujourd'hui Thibault Morey, à la tête du domaine. Il incarne cette nouvelle génération de vignerons, précis, rigoureux et convaincus qu'il n'y pas de grand vin sans un vrai respect du sol, de la plante et du raisin.



Situé en bas de coteau, "Les Chaumes" repose sur des sols argilo-calcaires bien drainés. Surface : 0,47 Ha - Exposition : Début coteau/Exposition Sud-Est - Cépage : Pinot Noir - Mode de taille : Guyot simple - Mode de culture : Biologique certifié FR-BIO-01 - Culture des sols : Labour enjambeur/chenillard - Vendange : Manuelle - Elevage : 13 à 15 mois en fût de chêne 228 et 350 litres dont 30 à 50 % neuf - Collage/Filtration : Non collé/Non filtré - Bouchon/Cire : Bouchon naturel qualité Extra/Capsule Alu.



100 % Pinot Noir

Robe : robe rubis éclatante, aux reflets framboise.



Nez : Le nez charme immédiatement avec des arômes de cerise griotte, pivoine, fraise des bois, épices douces et une pointe de sous-bois frais.

Dégustation : En bouche, le vin se montre souple, finement structuré, avec des tanins fins. La texture est linéaire, précise et portée par une belle fraîcheur minérale et un jus envoûtant.



Idéal avec une belle volaille de Bresse, un quasi de veau aux girolles ou un fromage Savoyard (Tomme, Reblochon,...)

Potentiel de garde : environ 8 ans.





Fiche Technique

Domaine Morey-Coffinet



Chassagne-Montrachet 1er Cru Les Fairendes Blanc



Le Domaine, issu de la réunion des vignes de deux figures connues de Chassagne-Montrachet, Marc Morey et Fernand Coffinet, possède aujourd'hui un impressionnant patrimoine viticole, regroupant plusieurs des meilleurs terroirs de la célèbre commune du triangle d'Or de la Côte de Beaune. C'est aujourd'hui Thibault Morey, à la tête du domaine. Il incarne cette nouvelle génération de vignerons, précis, rigoureux et convaincus qu'il n'y pas de grand vin sans un vrai respect du sol, de la plante et du raisin.



Le climat "Les Fairendes" classé en 1er Cru constitue la partie sud du célèbre climat Morgeot. Surface : 0,47 Ha - Exposition : Début coteau/Exposition Sud-Est - Nature du sol : Argiles/Calaire - Cépage : Pinot Noir - Mode de taille : Guyot simple - Mode de culture : Biologique certifié FR-BIO-01 - Culture des sols : Labour enjambeur/chenillard - Vendange : Manuelle - Elevage : 13 à 15 mois en fût de chêne 228 et 350 litres dont 30 à 50 % neuf - Collage/Filtration : Non collé/Non filtré - Bouchon/Cire : Bouchon naturel qualité Extra/Capsule Alu.



100 % Chardonnay

Robe : robe or clair brillante, aux reflets légèrement dorés.



Nez : Le nez est ample, complexe aux arômes de fruits jaunes mûrs, de zeste d'orange, de miel fin et de pierre à fusil.

Dégustation : En bouche, le vin se distingue par sa structure généreuse parfaitement équilibrée, sa profondeur aromatique et sa finale saline, d'une belle précision.



Idéal avec un homard rôti au beurre demi-sel, des Saint-Jacques rôties ou un suprême de volaille.

Potentiel de garde : environ 10 ans.



Fiche Technique



Domaine Morey-Coffinet *Chassagne-Montrachet 1er Cru En Cailleret Blanc*



Le Domaine, issu de la réunion des vignes de deux figures connues de Chassagne-Montrachet, Marc Morey et Fernand Coffinet, possède aujourd'hui un impressionnant patrimoine viticole, regroupant plusieurs des meilleurs terroirs de la célèbre commune du triangle d'Or de la Côte de Beaune. C'est aujourd'hui Thibault Morey, à la tête du domaine. Il incarne cette nouvelle génération de vignerons, précis, rigoureux et convaincus qu'il n'y pas de grand vin sans un vrai respect du sol, de la plante et du raisin.



Le climat "En Cailleret" est voisin direct des Grands Crus Montrachet et Chevalier-Montrachet. Son nom vient des cailloux blancs (caillères) qui tapissent le sol, indiquant une forte proportion de calcaire actif. Surface : 0,65 Ha. Exposition : Coteau/Exposition Sud-Est. Nature du sol : Argiles/Assez calcaire/Marne. Mode de taille : Guyot simple. Mode de culture : Biologique certifié FR-BIO-01. Culture des sols : Labour enjambeur/chenillard. Vendange : Manuelle. Vinification / Elevage : 14 à 16 mois en fût de chêne 228 et 350 litres dont 30 à 50 % neuf. Collage/Filtration : Collage bentonite/Non filtré. Bouchon/Cire : Bouchon naturel qualité Fleur ND Tech/Cire.



100 % Chardonnay

Robe : robe or claire lumineuse.



Nez : Le nez est précis aux notes de zeste de citron, amande fraîche, fleurs blanches, avec une touche fumée très élégante.

Dégustation : En bouche, l'attaque est tendue, avant de s'ouvrir sur une matière équilibrée, avec une belle profondeur minérale. La finale est longue saline, très pure.



Idéal avec tous les poissons nobles.

Potentiel de garde : environ 10 ans.





Fiche Technique



Domaine Morey-Coffinet *Chassagne-Montrachet 1er Cru La Romanée Blanc*



Le Domaine, issu de la réunion des vignes de deux figures connues de Chassagne-Montrachet, Marc Morey et Fernand Coffinet, possède aujourd'hui un impressionnant patrimoine viticole, regroupant plusieurs des meilleurs terroirs de la célèbre commune du triangle d'Or de la Côte de Beaune. C'est aujourd'hui Thibault Morey, à la tête du domaine. Il incarne cette nouvelle génération de vignerons, précis, rigoureux et convaincus qu'il n'y pas de grand vin sans un vrai respect du sol, de la plante et du raisin.



Le climat "La Romanée" classé en 1er Cru est situé à haute altitude, juste sous les bois, sur un sol très calcaire, pauvre, presque maigre et très drainant. Surface : 0,81 Ha. Exposition : Coteau/Exposition Sud-Est. Nature du sol : Argiles/Assez calcaire/Marne. Mode de taille : Guyot simple. Mode de culture : Biologique certifié FR-BIO-01. Culture des sols : Labour chenillard. Vendange : Manuelle. Vinification / Elevage : 14 à 16 mois en fût de chêne 228 et 350 litres dont 30 à 50 % neuf. Collage/Filtration : Collage bentonite/Non filtré. Bouchon/Cire : Bouchon naturel qualité Fleur ND Tech/Cire.



100 % Chardonnay

Robe : robe or pâle éclatante aux reflets argentés.



Nez : Le nez très complexe mêle des notes de fleurs blanches, d'agrumes, de tilleul, d'amande fraîche et de silex.

Dégustation : La bouche est droite et tendue. L'équilibre est parfait, entre précision minérale, générosité et une finale persistante d'une salinité noble et pure.



Idéal avec un risotto à la Truffe ou une volaille de Bresse à la crème.

Potentiel de garde : environ 10 ans.



Fiche Technique



Domaine Morey-Coffinet *Chassagne-Montrachet 1er Cru En Remilly Blanc*



Le Domaine, issu de la réunion des vignes de deux figures connues de Chassagne-Montrachet, Marc Morey et Fernand Coffinet, possède aujourd'hui un impressionnant patrimoine viticole, regroupant plusieurs des meilleurs terroirs de la célèbre commune du triangle d'Or de la Côte de Beaune. C'est aujourd'hui Thibault Morey, à la tête du domaine. Il incarne cette nouvelle génération de vignerons, précis, rigoureux et convaincus qu'il n'y pas de grand vin sans un vrai respect du sol, de la plante et du raisin.



Le climat "En Remilly" est considéré comme l'un des plus nobles en raison de sa situation en haute pente, dans le prolongement naturel du Chevalier-Montrachet Grand Cru. Surface : 0,35 Ha. Exposition : Coteau/Exposition Sud-Ouest. Nature du sol : Argiles/Très calcaire. Cépage : Chardonnay. Mode de taille : Guyot simple. Mode de culture : Biologique certifié FR-BIO-01. Culture des sols : Labour enjambeur/chenillard. Vendange : Manuelle. Vinification / Elevage : 14 à 16 mois en fût de chêne 350 litres dont 30 à 50 % neuf. Collage/Filtration : Collage bentonite/Non filtré. Bouchon/Cire : Bouchon naturel qualité Fleur ND Tech/Cire.



100 % Chardonnay

Robe : robe or clair limpide, presque cristalline.



Nez : Le nez est précis, sur des notes de citron frais, fleurs de sureau, pierre à fusil et herbes fines.

Dégustation : En bouche, le vin est nerveux. L'énergie est soutenue par une minéralité marquante, une belle salinité et une finale longue presque iodée.



Idéal avec un ceviche de poisson.

Potentiel de garde : environ 10 ans.



Fiche Technique



Domaine Morey-Coffinet *Chassagne-Montrachet 1er Cru Morgeot Rouge*



Le Domaine, issu de la réunion des vignes de deux figures connues de Chassagne-Montrachet, Marc Morey et Fernand Coffinet, possède aujourd'hui un impressionnant patrimoine viticole, regroupant plusieurs des meilleurs terroirs de la célèbre commune du triangle d'Or de la Côte de Beaune. C'est aujourd'hui Thibault Morey, à la tête du domaine. Il incarne cette nouvelle génération de vignerons, précis, rigoureux et convaincus qu'il n'y pas de grand vin sans un vrai respect du sol, de la plante et du raisin.



Morgeot est un climat iconique de Chassagne-Montrachet où l'on trouve une tradition de rouges dans un village dominé par les blancs. Le nom "Morgeot" vient probablement de "morge", signifiant frontière, car le climat marque l'extrémité sud du village. Surface : 0,2 Ha. Exposition : Coteau/Exposition Sud-Est. Nature du sol : Argiles/Calcaire. Mode de taille : Guyot simple. Mode de culture : Biologique certifié FR BIO-01. Culture des sols : Labour enjambeur/chenillard. Vendange : Manuelle. Vinification / Elevage : 14 à 16 mois en fût de chêne 228 et 350 litres dont 40 à 50 % neuf. Collage/Filtration : Non collé/Non filtré. Bouchon/Cire : Bouchon naturel qualité Extra/Cire.



100 % Pinot Noir

Robe : robe rubis profonde, aux reflets cerise noire.



Nez : Le nez est intense, dominé par des arômes de griotte, d'épices douces et de sous-bois, avec une fine touche fumée.

Dégustation : La bouche est ample, structurée, avec des tanins soyeux. L'équilibre entre densité et fraîcheur est remarquable, et la finale, longue et minérale, confirme la noblesse du terroir.



Idéal avec un filet de boeuf aux échalotes.

Potentiel de garde : environ 10 ans.



Fiche Technique



Domaine Morey-Coffinet *Chassagne-Montrachet 1er Cru Clos Saint Jean Rouge*



Le Domaine, issu de la réunion des vignes de deux figures connues de Chassagne-Montrachet, Marc Morey et Fernand Coffinet, possède aujourd'hui un impressionnant patrimoine viticole, regroupant plusieurs des meilleurs terroirs de la célèbre commune du triangle d'Or de la Côte de Beaune. C'est aujourd'hui Thibault Morey, à la tête du domaine. Il incarne cette nouvelle génération de vignerons, précis, rigoureux et convaincus qu'il n'y pas de grand vin sans un vrai respect du sol, de la plante et du raisin.



Le Clos Saint-Jean est l'un des 1er Crus les plus renommés de Chassagne-Montrachet, à la fois pour les blancs et pour les rouges. Il est situé sur un terroir de mi-coteau, bénéficiant d'un ensoleillement optimal et d'une très bonne ventilation. Surface : 0,2 Ha. Exposition : Coteau/Exposition Sud-Est. Nature du sol : Argiles/Calcaire. Mode de taille : Guyot simple. Mode de culture : Biologique certifié FR BIO-01. Culture des sols : Labour enjambeur/chenillard. Vendange : Manuelle. Vinification / Elevage : 14 à 16 mois en fût de chêne 228 et 350 litres dont 40 à 50 % neuf. Collage/Filtration : Non collé/Non filtré. Bouchon/Cire : Bouchon naturel qualité Extra/Cire.



100 % Pinot Noir

Robe : robe rubis profonde, aux reflets cerise noire.



Nez : Le nez est expressif et élégant : cerise noire, groseille, violette, poivre blanc et une pointe de réglisse.

Dégustation : En bouche, le vin montre une belle amplitude, avec des tanins fins et parfaitement intégrés. L'ensemble est soyeux, précis, long, avec une finale minérale fraîche.



Idéal avec un filet de boeuf aux échalotes.

Potentiel de garde : environ 10 ans.





Fiche Technique

Domaine Morey-Coffinet



Bâtard-Montrachet Grand Cru



Le Domaine, issu de la réunion des vignes de deux figures connues de Chassagne-Montrachet, Marc Morey et Fernand Coffinet, possède aujourd'hui un impressionnant patrimoine viticole, regroupant plusieurs des meilleurs terroirs de la célèbre commune du triangle d'Or de la Côte de Beaune. C'est aujourd'hui Thibault Morey, à la tête du domaine. Il incarne cette nouvelle génération de vignerons, précis, rigoureux et convaincus qu'il n'y pas de grand vin sans un vrai respect du sol, de la plante et du raisin.



Ce terroir d'exception, situé entre Puligny-Montrachet et Chassagne-Montrachet, repose sur des sols argilo-calcaires profonds. Surface : 0,13 Ha. Exposition : Plateau/Exposition Est. Nature du sol : Argiles/Calcaire/Très caillouteux. Mode de taille : Guyot simple/poussard. Mode de culture : Biologique certifié FR-BIO-01. Culture des sols : Labour cheval. Vendange : Manuelle. Vinification / Elevage : 15 à 17 mois en fût de chêne 350 litres dont 50 % neuf. Collage/Filtration : Collage bentonite/Non filtré. Bouchon/Cire : Bouchon naturel qualité Fleur ND Tech/Cire



100 % Chardonnay

Robe : robe dorée, lumineuse et profonde.



Nez : Le nez est concentré et complexe : coing, poire Williams, amande, chèvrefeuille, silex et beurre frais. Toutes les composantes d'un chardonnay vinifié avec élégance.

Dégustation : La bouche est puissante, enveloppante, monumentale. La Quintessence du Chardonnay !



Idéal seul !

Potentiel de garde : environ 15 ans.



Fiche Technique

Domaine Morey-Coffinet



Corton Grand Cru Rouge



Le Domaine, issu de la réunion des vignes de deux figures connues de Chassagne-Montrachet, Marc Morey et Fernand Coffinet, possède aujourd'hui un impressionnant patrimoine viticole, regroupant plusieurs des meilleurs terroirs de la célèbre commune du triangle d'Or de la Côte de Beaune. C'est aujourd'hui Thibault Morey, à la tête du domaine. Il incarne cette nouvelle génération de vignerons, précis, rigoureux et convaincus qu'il n'y pas de grand vin sans un vrai respect du sol, de la plante et du raisin.



Au chai, après une vinification précise et attentive, les élevages se déroulent dans des fûts de chêne neufs jusqu'à 50% pendant 16 mois environ.



100 % Pinot Noir.

Robe : Rouge pourpre soutenue.



Nez : le nez est ample. Son bouquet s'exprime sur des accents fruités de myrtille, groseille, kirsch ou fleuris violette, évoluant vers le sous-bois, l'animal, le cuir, la fourrure, le poivre, la réglisse.

Dégustation : Au palais, il est puissant et corsé, structuré, volontiers démonstratif : de la mâche et du corps. Ferme et franche, grasse, l'appellation Corton a besoin du temps pour s'épanouir.



Idéal avec une pièce de boeuf, rôtie ou grillée, et tous les gibiers, à plumes comme à poils, rôtis, braisés ou en sauce.

Potentiel de garde : environ 15 ans.