



DOMAINE  
**SYLVAIN MOREY**  
*Grands Vins de Bourgogne*



## FICHE TECHNIQUE

Nom complet cuvée : *CHASSAGNE MONTRACHET VILLAGE*  
Millésime : 2017 Couleur : *Rouge* Cépage : *Pinot Noir*

Vigne : *Les Lambardes / La Bressonne / Les Chambres*

Rendement : *27 hls/ha*

Vinification : *Vendanges manuelles avec tri à la parcelle et à l'encuvage. Eraflage d'environ 70% de la récolte sans foulage et environ 30% vinifié en grappes entières. Cuvaison de 22 jours avec remontages quotidiens donnant une extraction douce en finesse. Fermentation alcoolique par les levures indigènes. Décuvage et ajout de l'ensemble du jus de presse au jus de goutte. Fermentation malo-lactique naturelle.*

Elevage : *En fûts de 350 et 228 L avec 20% de fûts neufs. Sur lies fines sans bâtonnage. Sulfitage fractionné. Soutirage et assemblage en cuve inox 2 mois avant mise en bouteilles.*

Durée d'élevage : *20 mois*

Mise en bouteille : *sans filtration en jour fruit le 12.02.2019*

Formats d'embouteillage : *75 cls / 150 cls / 300 cls (collection privée)*

Nombre de bouteilles produites : *2800 bouteilles et 180 magnums*

Origines (provenance des raisins) : *Vieilles vignes en Guyot des Lambardes et en Royat des Chambres et de la Bressonne*

Perception du millésime : *2017 est un très beau millésime pour les rouges. Il allie finesse de constitution, longueur et fraîcheur naturelle du Pinot Noir. Un millésime précoce et juteux particulièrement bien équilibré, avec des vins déjà très flatteurs dès leur mise en bouteilles. La cuvée de Villages du Domaine bénéficie à partir du millésime 2017 de l'apport des vieilles vignes de la Bressonne qui produisent des raisins vifs et très structurés qui complètent parfaitement les grappes plus mûres des deux autres vignobles. Les Lambardes et leur jolie sélection de plants fins donnent peu de jolis raisins plus fruité et plus tendres tandis que les Chambres reprennent années après années un caractère plus profond qui est très intéressant. Toutes les vignes ont plus de 40 ans. L'assemblage des trois terroirs permet une vision complète de l'appellation Chassagne Montrachet, donnant naissance à des vins robustes et pleins, tenus par une belle vivacité et une grande longueur en bouche. La gourmandise du millésime 2017 leur permet d'être immédiatement ouverts en dégustation.*