



DOMAINE
SYLVAIN MOREY
Grands Vins de Bourgogne



FICHE TECHNIQUE

Nom complet cuvée : **COTEAUX BOURGUIGNONS**
Millésime : 2017 Couleur : Rouge Cépage : Gamay - Pinot Noir

Vigne : *Les Grandes Corvées*

Rendement : 48 hls/ha

Vinification : *Vendanges manuelles avec tri à la parcelle et à l'encuvage. Eraflage à 100% de la récolte sans foulage. Cuvaision de 20 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.*

Élevage : *En fûts de 228 L. Pas de fûts neufs. Sur lies fines sans bâtonnage. Pas de sulfitage ni en vinification, ni durant l'élevage, ni à la mise en bouteilles. Soutirage et assemblage en cuve inox 2 mois avant mise en bouteilles. Pas de filtration.*

Durée d'élevage : 19 mois

Mise en bouteille : *sans filtration en jour fruit le 01.02.2019*

Formats d'embouteillage : 75 cls / 150 cls

Nombre de bouteilles produites : 2200 bouteilles et 32 magnums

Origines (provenance des raisins) : *Les Grandes Corvées*

Perception du millésime : *2017 est un très beau millésime pour les rouges. Il allie finesse de constitution, longueur et fraîcheur naturelle. Un millésime précoce et juteux particulièrement bien équilibré, avec des vins déjà très flatteurs dès leur mise en bouteilles. La cuvée de Coteaux Bourguignons est issue d'une vigne de Gamay dont les pieds morts sont remplacés par des pieds de Pinot Noir pour apporter une certaine finesse à l'ensemble. Aujourd'hui, je considère qu'environ 20 à 25% de Pinot Noir constituent la parcelle. Ce vin est vinifié selon les principes de production des vins dits naturels, soit sans intrants, sans SO₂ et sans filtration avant mise en bouteille. De ce fait, son caractère friand et vif peut parfois dérouter et je recommande de procéder si nécessaire à une décantation pour diminuer l'éventuel côté perlant pouvant être constaté.*