



DOMAINE
SYLVAIN MOREY
Grands Vins de Bourgogne



FICHE TECHNIQUE

Nom complet cuvée : *SAINT AUBIN 1^{ER} CRU LES CHARMOIS*
Millésime : *2017* Couleur : *Blanc* Cépage : *Chardonnay*

Vigne : *Les Charmois Haut et bas*

Rendement : *54 hls/ha*

Vinification : *Vendanges manuelles. Pressurage pneumatique en grappes entières sans foulage. Débourage statique au froid et descente des jus clairs et bourbes légères en fûts de 350 litres dès le lendemain. 20% fûts neufs. Fermentation alcoolique par les levures indigènes. Fermentation malolactique naturelle.*

Elevage : *Sur lies fines sans bâtonnage. Sulfitage fractionné. Soutirage et assemblage en cuve inox 2 mois avant mise en bouteilles.*

Durée d'élevage : *16 mois*

Mise en bouteille : *après un léger collage à la caséine et sans filtration en jour fruit le 19.12.2018*

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

Nombre de bouteilles produites : *2300 bouteilles et 48 magnums*

Origines (provenance des raisins) : *Les Charmois Haut et bas*

Perception du millésime : *Perception du millésime : 2017 est un grand millésime pour les blancs. Il allie chair, maturité et fraîcheur naturelle. Un millésime classique particulièrement bien équilibré, avec des vins déjà très flatteurs dès leur mise-en-bouteilles. Le terroir des Charmois sur la commune de Saint Aubin est un prolongement direct du coteau de Chassagne, voisin du Premier cru Les Chaumées. C'est donc un terroir riche et précoce pour le village de Saint Aubin, avec des sols peu profonds et très caillouteux, reposant sur une roche calcaire bien présente. Les vins en tirent chaque année des notes de pierre à fusil, une grande minéralité pouvant presque aller jusqu'à la salinité. Ce terroir donne des vins tranchants mais riches, pouvant parfaitement vieillir et dont l'équilibre est d'une belle finesse. Ils n'ont rien à envier aux Chassagne du Domaine et sont de ce fait très recherchés. 2017 a donné des vins complets dans Les Charmois, ils seront de longue garde.*