

Bourgogne

La Gouzotte

2017

3 256 bouteilles



Le domaine possède deux vignes en appellation régionale Bourgogne Pinot Noir situées sur la commune de Morey-Saint-Denis.

La première parcelle, plantée en 1968, bénéficie d'un emplacement de choix lui permettant de profiter pleinement du terroir de Morey-Saint-Denis, argilo-calcaire et composée de marnes calloviennes. Cette vieille vigne produit des raisins qui une fois porté à maturité dévoilent une belle concentration.

La seconde parcelle, plantée en 1998, apporte par sa jeunesse une fraîcheur vigoureuse nécessaire à notre travail d'assemblage.

Cuvée anciennement appelée «Gravières des Chaponnières», le design des étiquettes avant le millésime 2022 pouvant différer.

Notes de dégustation

Le nez est intense et complexe, offrant des arômes riches de fruits noirs et d'épices. En bouche, ce Bourgogne se distingue par sa texture à la fois souple et charnue.



L'année viticole 2017 est marquée par sa générosité superlative. Après un hiver sec et froid, le printemps se révèle doux et sans pluie. Les vignes bénéficient de conditions météorologiques agréables avec des températures jusqu'à 6°C au-dessus de la normale. L'été, caractérisé par un temps

chaud et sec, permet d'obtenir un fruit d'un état sanitaire idéal. Les rendements sont très généreux et après avoir réduit les rendements par des « vendanges vertes » la maturité des raisins optimale faisant débiter les vendanges le 7 septembre.

Les vins issus du millésime 2017 sont élégants et fins avec une belle tension, des tannins soyeux, ainsi qu'une grande complexité aromatique.

Date de plantation	Superficie	Cépage	Alcool
1968 et 1998	0,94 ha	100 % pinot noir	13°



Les Chaponnières

MOREY-
SAINT-DENIS

Les Graviers

