



DEPUIS 1822

MORIN PÈRE & FILS

BOURGOGNE PINOT NOIR 2019

VIEILLES VIGNES



🌀 CÉPAGE : 100% Pinot Noir.

🌀 ORIGINE :

L'aire de l'Appellation Bourgogne s'étend sur 384 communes des départements de l'Yonne de la Côte d'Or, de la Saône et Loire et du Rhône. En partant, au Nord, de la région de Chablis et de l'Auxerrois, jusqu'au Sud, à la région du Mâconnais, en passant par la Côte d'Or et la Côte Chalonnaise les Bourgogne sont issus d'une grande diversité de terroirs.

🌀 VINIFICATION:

Les raisins, après un tri minutieux en cuverie ont été totalement égrappés puis vinifiés en cuves pendant 10 jours sous contrôle des températures afin de garantir la finesse des arômes et une diffusion optimale de tous les composés du raisin. Le vin est ensuite élevé partiellement en fût de chêne pendant 6 mois pour développer la complexité, avec une proportion de fût neuf de 5% apportant le boisé léger.

🌀 NOTES DE DÉGUSTATION :

Robe : Rouge cerise brillant et limpide.

Nez : Il 'pinote', avec une dominante fruitée (cassis, cerise), baies noires avec une petite note d'épices, de vanille et de menthe.

Palais : Bouche souple et ronde avec des tanins fondus. Une belle longueur tout en finesse.

🌀 SERVICE : Servir de 14 à 16°C.

🌀 ACCORDS METS & VINS : Ce vin sera parfait sur des viandes rouges, grillées ou rôties, un plateau de charcuterie, des terrines de gibier, et les fromages à pâte molle.

🌀 POTENTIEL DE GARDE : Ce vin est prêt à boire et pourra aussi s'apprécier dans les 5 prochaines années.



DEPUIS 1822

MORIN PÈRE & FILS

BOURGOGNE HAUTES-CÔTES DE NUITS 2018



œ CÉPAGE : 100% Pinot Noir.

œ ORIGINE :

Appellation régionale, l'appellation s'étend sur 19 communes en Côte d'Or. Le vignoble des Hautes-Côtes de Nuits se situe en parallèle à celui de la Côte des Grands Crus de Bourgogne, à une altitude supérieure (300 à 400 m au lieu de 250 à 350 m), d'où le terme « Hautes-Côtes ». Les Hautes-Côtes de Nuits couvrent environ 735 hectares, dont 600 ha en Pinot Noir.

œ VINIFICATION:

Tous les raisins passent sur une table de tri puis sont foulés, éraflés avant fermentation en cuve inox. Macération pré-fermentaire à froid pendant 3 jours. Fermentation alcoolique de 12 jours avec 2 remontages et 2 pigeages par jour et légère macération finale à chaud. Pressurage puis élevage en fût durant 10-12 mois.

œ NOTES DE DÉGUSTATION :

Robe : Une jolie robe rubis.

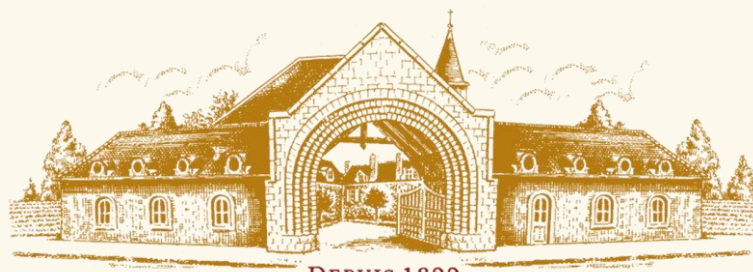
Nez : Arômes de cerises et d'aubépine.

Palais : D'une belle longueur, on retrouve en bouche une touche de framboise et de fleur sauvage. Un vin bien équilibré.

œ SERVICE : Servir de 15 à 16°C.

œ ACCORDS METS & VINS : Le Bourgogne Hautes-Côtes de Nuits est un choix parfait pour les viandes en sauce comme un bœuf bourguignon, un osso-buco, un lapin aux lardons, ou une pintade au chou.

œ POTENTIEL DE GARDE : Peut se conserver en cave pendant 8 ans.



DEPUIS 1822

MORIN PÈRE & FILS

BOURGOGNE HAUTES-CÔTES DE NUITS 2019



🌀 CÉPAGE : 100% Pinot Noir.

🌀 ORIGINE :

Appellation régionale, l'appellation s'étend sur 19 communes en Côte d'Or. Le vignoble des Hautes-Côtes de Nuits se situe en parallèle à celui de la Côte des Grands Crus de Bourgogne, à une altitude supérieure (300 à 400 m au lieu de 250 à 350 m), d'où le terme « Hautes-Côtes ». Les Hautes-Côtes de Nuits couvrent environ 735 hectares, dont 600 ha en Pinot Noir.

🌀 VINIFICATION:

Tous les raisins passent sur une table de tri puis sont foulés, éraflés avant fermentation en cuve inox. Macération pré-fermentaire à froid pendant 3 jours. Fermentation alcoolique de 12 jours avec 2 remontages et 2 pigeages par jour et légère macération finale à chaud. Pressurage puis élevage en fût durant 10-12 mois.

🌀 NOTES DE DÉGUSTATION :

Robe : Robe grenat intense.

Nez : Arômes de petits fruits rouges mêlés à des touches épicées.

Palais : Bouche aromatique, ronde, douce et gourmande.

🌀 SERVICE : Servir de 15 à 16°C.

🌀 ACCORDS METS & VINS : Le Bourgogne Hautes-Côtes de Nuits est un choix parfait pour les viandes en sauce comme un bœuf bourguignon, un osso-buco, un lapin aux lardons, ou une pintade au chou.

🌀 POTENTIEL DE GARDE : Peut se conserver en cave pendant 8 ans.



DEPUIS 1822

MORIN PÈRE & FILS

BOURGOGNE HAUTES-CÔTES DE BEAUNE 2018



🌀 CÉPAGE : 100% Pinot Noir.

🌀 ORIGINE :

Appellation régionale, l'appellation s'étend sur 22 communes en Côte-d'Or et 7 communes en Saône-et-Loire. Le vignoble des Hautes-Côtes surplombe celui de la Côte de Beaune, à une altitude de 280 à 450m. Les Hautes-Côtes de Beaune couvrent environ 833 hectares, dont 668 ha en Pinot Noir.

🌀 VINIFICATION:

Vendange manuelle, passage des raisins sur table de tri, foulage, éraflage puis cuvaison d'environ 15 jours et élevage en fût de 12 mois environ.

🌀 NOTES DE DÉGUSTATION :

Robe : Rouge rubis clair et brillant.

Nez : Élégant, fruits à l'alcool, cerise, prune.

Palais : Charpentée à dominante de cerise. Charnue, ferme, présentant une bonne vivacité, souvent sous forme de senteurs de rhubarbe.

🌀 SERVICE : Servir de 14 à 16°C.

🌀 ACCORDS METS & VINS : Il s'associe aux viandes rôties comme un filet de veau au curry doux ou, plus traditionnel, un petit salé. Par son harmonie charmeuse et spontanée, il s'accorde avec les mets simples tels le filet mignon de porc, le veau ou le gigot d'agneau, accompagnés de petits légumes ou de gratins.

🌀 POTENTIEL DE GARDE : Ce vin est prêt à boire et pourra aussi se conserver de 2 à 6 ans.



DEPUIS 1822

MORIN PÈRE & FILS

BOURGOGNE HAUTES-CÔTES DE BEAUNE 2019



🍷 CÉPAGE : 100% Pinot Noir.

🍷 ORIGINE :

Appellation régionale, l'appellation s'étend sur 22 communes en Côte-d'Or et 7 communes en Saône-et-Loire. Le vignoble des Hautes-Côtes surplombe celui de la Côte de Beaune, à une altitude de 280 à 450m. Les Hautes-Côtes de Beaune couvrent environ 833 hectares, dont 668 ha en Pinot Noir.

🍷 VINIFICATION:

Vendange manuelle, passage des raisins sur table de tri, foulage, éraflage puis cuvaison d'environ 15 jours et élevage en fût de 12 mois environ.

🍷 NOTES DE DÉGUSTATION :

Robe : Pourpre aux nuances violettes.

Nez : Fruité, arôme de framboise, il évolue vers le cassis, la réglisse, le sous-bois avec souvent une touche épicée.

Palais : Rond et structuré. Une bonne acidité et des tannins très présents.

🍷 SERVICE : Servir de 14 à 16°C.

🍷 ACCORDS METS & VINS : Il s'associe aux viandes rôties comme un filet de veau au curry doux ou, plus traditionnel, un petit salé. Par son harmonie charmeuse et spontanée, il s'accorde avec les mets simples tels le filet mignon de porc, le veau ou le gigot d'agneau, accompagnés de petits légumes ou de gratins.

🍷 POTENTIEL DE GARDE : Ce vin est prêt à boire et pourra aussi se conserver de 2 à 6 ans.