



DOMAINE ALAIN JEANNIARD

Morey-Saint-Denis

Vieilles Vignes, Rouge, 2019



VIGNES

Origine du vin : Domaine

SITUATION

Les parcelles "Les cognées" et "Clos Solon" reposent sur des sols calcaires et argilo-calcaires du jurassique moyen : oolithe blanche du bathonien en haut du coteau et calcaires à entroques du bajocien en bas de pente. A l'aplomb du village, la combe modifie certaines expositions et rend le terrain marneux.

TERROIR

Les vignes ont été plantées par le grand-père d'Alain Jeanniard en 1929. Ces vignes expriment toute la puissance du terroir à travers une vigne et des raisins d'une qualité supérieure.

A LA VIGNE

Vignes âgées de 90 ans, plantées par le grand père en 1929. - Les Chenevery - et deux vignes de 70 ans lieux dits "Les Cognées" et "Clos Solon".

Travail du sol, buttage, piochage.

Protection de la vigne en Haute Valeur Environnementale -Pas d'insecticides, pas de désherbants-

Effeillage manuel en juillet pour éviter le Botrytis

Taillée en cordon de Royat afin de maîtriser le rendement et la répartition des grappes

Superficie du vignoble : 0.38 ha - **Age moyen des vignes:** 80 ans

Autres informations : Vieilles Vignes -

VINIFICATION & ÉLEVAGE

VINIFICATION

Rendements limités -35 hl-

Vendanges manuelles en caisses percées, tri à la vigne.

Utilisation modérée de SO2, vendanges entières à 75 %, levures indigènes.

Cuvason traditionnelle, avec 1 pigeage ou 1 remontage tous les deux jours, cuve couverte.

ELEVAGE

Élevage 16 mois en fûts dont 15 % sont neufs, puis 2 mois en cuve.

Pas de collage, ni filtration si possible.

Mise en bouteille manuellement au domaine après 18 mois d'élevage.

Teneur en alcool : 14 % vol.

DÉGUSTATION & SERVICE

DÉGUSTATION

Ce millésime arbore une robe intense et profonde.

Nez fin et distingué, quelques notes minérales se glissent entre les arômes de fruits rouges et noir. Sa structure en bouche est très riche, ses tanins sont soyeux, avec des arômes de mure, de cerise et de réglisse.

Potentiel de garde : 2 à 3 ans, 10 à 15 ans, Plus de 15 ans

ACCORDS METS-VINS

DOMAINE ALAIN JEANNIARD
4 Rue aux Loups, 21220 MOREY-ST-DENIS
Tel. 03 80 58 53 49 - domaine.ajeanniard@wanadoo.fr
domainealainjeanniard.fr/



DOMAINE ALAIN JEANNIARD

Morey-Saint-Denis

Vieilles Vignes, Rouge, 2019



Fidèle à son origine « Côte de Nuits », c'est-à-dire masculin, puissant et ample en bouche, ce Morey-Saint-Denis rouge s'accordera avec des viandes de caractère. Ses tanins valoriseront les gibiers à poils braisé ou rôti, entrecôte, côte de bœuf et fromages à croûte lavée.

NOTRE ENTREPRISE

De 0,5 ha en 2000, le Domaine regroupe aujourd'hui 7 ha et propose 18 appellations différentes. Le parti pris est celui de la viticulture en lutte raisonnée -ni insecticide, ni désherbant, ni engrais chimique-. La vinification et les élevages sont traditionnels avec le moins d'interventions techniques possibles. Le crédo : « Laisser parler le terroir et le millésime pour obtenir des vins précis, tendus avec un bon potentiel de garde ».

Date de création/reprise : 2000 - **Premier millésime** : 2000 -

Surface totale du domaine : 7,00ha

Pratiques respectueuses de l'environnement (avec ou sans label)

Le domaine est exploité en lutte raisonnée depuis sa création en 2000.

Le Label Haute Valeur Environnementale est obtenu en mars 2021.

N° de FDA : 16791111762 - **Principaux marchés** : France, Suède, USA, Chine, Norvège, Hong Kong, Australie, Japon, Suisse, Allemagne, Royaume-Uni, Belgique

DOMAINE ALAIN JEANNIARD
4 Rue aux Loups, 21220 MOREY-ST-DENIS
Tel. 03 80 58 53 49 - domaine.ajeanniard@wanadoo.fr
domainealainjeanniard.fr/


VINS DE
BOURGOGNE

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.