

**MOREY**  
— DOMAINE —  
**COFFINET**

*Il domaine Morey-Coffinet è stato creato da Michel Morey e da sua moglie Fabienne Coffinet alla fine degli anni '70 del 1900 con parte dei vigneti provenienti dalle proprietà di entrambe le famiglie avendo sia i Morey che i Coffinet una lunga storia nell'ambito vitivinicolo borgognone. Oggi il Domaine Morey-Coffinet, guidato da Thibault Morey, figlio di Michel e Fabienne, è certificato biologico in conversione biodinamica. Tra i vigneti di proprietà spiccano a Chassagne-Montrachet gli 0,65 ettari di En Caillerets, gli 0,49 ettari di Morgeot Fairendes e gli 0,81 ettari di La Romanée. Inoltre, il Domaine Morey-Coffinet ha piccole proprietà anche nel Grand Cru Bâtard-Montrachet (0,13 ettari) e nel Premier Cru Les Pucelles (0,19 ettari) situato a Puligny-Montrachet. L'affinamento dei vini avviene nella storica cantina sotterranea di famiglia risalente al XVI secolo. Gli Chardonnay prodotti dal Domaine Morey-Coffinet esprimono profumi fragranti esaltati da una potente mineralità, mentre i loro Pinot Nero mostrano consistenza ed equilibrio.*

## *Chassagne Montrachet En Cailleret Premier Cru*

**Varietà** Chardonnay.

**Vigneti** I vigneti di proprietà che danno vita al Chassagne Montrachet del Domaine Morey – Coffinet sono ubicati nel climat En Cailleret – così denominato per l'abbondante presenza di ciottoli calcarei nel terreno (cailloux) – e si estendono per una superficie totale di 0,65 ettari. Impiantati negli anni 1985 e 1990, sono coltivati seguendo i dettami dell'agricoltura biologica e biodinamica, così da rispettare pienamente i suoli, le piante ed i loro frutti.

**Vinificazione** La vinificazione avviene in maniera tradizionale e l'affinamento in fusti di rovere (35% legno nuovo) perdura per circa quindici mesi. E' bene ricordare inoltre che questa cuvée non subisce filtrazioni.

**Caratteristiche** Vivace e, al contempo, elegante, questa cuvée del Domaine Morey-Coffinet riflette fedelmente le caratteristiche del terroir di «En Cailleret» e si contraddistingue per la potente mineralità, qui espressa da una nota intensamente gessosa. Il finale è lungo e sapido.

