

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.

Corton Charlemagne

Varietà Chardonnay.

Vigneti Per produrre la cuvée Corton Charlemagne Grand Cru il domaine Morey-Coffinet acquista le uve, oppure il mosto, da un piccolo numero di vignaioli operanti nell'omonima AOC, ubicata nella Côte de Beaune, nella parte più alta dei ripidi pendii della Montagne de Corton, e caratterizzata da suoli calcarei ricchi di marne grigie che conferiscono al vino struttura e densità.

Vinificazione La vinificazione avviene in maniera tradizionale e l'affinamento in fusti di rovere (50% legno nuovo) perdura per circa sedici mesi. E' bene ricordare inoltre che questa cuvée non subisce filtrazioni.

Caratteristiche Il bouquet di questo Corton Charlemagne Grand Cru è generoso e complesso, dominato da note floreali, a cui fanno seguito quelle di frutta matura unitamente a sentori minerali e lievemente fumé, mentre quelli di legno sono ben integrati sin dalla giovane età. Al palato è armonioso, dotato di una fresca acidità e di una buona sapidità, combinate ad un gusto denso ed avvolgente. Ideale da consumarsi invecchiato di almeno cinque anni.

