

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.

Saint Aubin Les Frionnes Premier Cru

Varietà Chardonnay.

Vigneti Per produrre la cuvée Saint-Aubin Premier Cru Les Frionnes il domaine Morey-Coffinet acquista le uve, oppure il mosto, da produttori operanti nella denominazione Saint Aubin Premier Cru e selezionati accuratamente per il lavoro di alta qualità che svolgono.

Vinificazione La vinificazione avviene in maniera tradizionale e l'affinamento in fusti di rovere (30% legno uovo) perdura per dieci mesi. E' bene ricordare inoltre che questa cuvée non subisce filtrazioni.

Caratteristiche Il Saint-Aubin Premier Cru Les Frionnes è un vino denso e morbido, che si contraddistingue per le intense note burrose e minerali e per i sentori lievemente tostati. Al palato è ampio, denso e ben bilanciato con un finale dominato da aromi agrumati.

