

# BONGOÛT

## Fiche Technique

### MOREY-SAINT-DENIS 1ER CRU La Côte de Nuits, Maison Edouard Delaunay

- **TERROIR**

Situé au milieu du village, juste en dessous du Clos-de-la-Roche, sur des terres rouges profondes parsemées de cailloux, peu pentues, le premier cru Les Millandes est toujours une merveille d'équilibre.

Comme son voisin du dessus, il fait preuve de fraîcheur et d'élégance associées à maturité, puissance et profondeur, apportées par son sol profond, qui rappellent son voisin de Gevrey.

- **VINFICATION ET ÉLEVAGE**

La vendange est manuelle et est suivie d'un tri sévère des grappes permettant de ne garder que les raisins les plus beaux. La récolte est ensuite éraflée puis mise en cuve. La vinification se fait par levures indigènes et dure 20 jours, rythmée d'un pigeage quotidien. L'élevage en fûts de la cuvée dure 16 mois, dans un fût d'un vin, préalablement éprouvé et rincé avec un Bourgogne Rouge Côte d'Or.

- **NOTES DE DÉGUSTATION**

Superbe couleur rouge aux reflets bleutés veloutés. Le nez présente des arômes de fruits noirs (cerise, cassis) et de résineux (pin sylvestre, pignon de pin), complétés de notes minérales (silex, pierre à fusil, cailloux) et végétales (garrigue, thym, eucalyptus, tabac). Très belle attaque en bouche, veloutée et fraîche. Les fruits (écorce d'orange, cerise, prune), les épices (paprika) et les fleurs (aubépine, ronce) sont complétés par de la sucrosité et des tannins marqués. Très beau vin de garde.

