MOREY
— DOMAINE —
COFFINET

Nato dall’unione di due storiche famiglie di viticoltori con sede a Chassagne-Montrachet, il domaine si distingue per una gestione rigorosa delle vigne e una lettura precisa dei singoli climat.



Bâtard Montrachet Grand Cru

Questo vino è prodotto con viti impiantate nel 1997, nel Grand Cru *Bâtard Montrachet*. Il terreno è caratterizzato da suoli argillo-calcarei, profondo e molto rocciosi, dotati di una buona capacità di drenaggio. Il vigneto (0,13 ettari) è condotto in regime biologico e biodinamico.
La vendemmia è manuale e la vinificazione è realizzata in maniera tradizionale.
Il vino affina per 15-17 mesi in botte di rovere da 350l, da cui il 50% nuove.
Secondo un’interpretazione simbolica, i nomi dei Grand Cru di Puligny-Montrachet richiamerebbero una gerarchia familiare: *Chevalier-Montrachet* rappresenterebbe il figlio legittimo e primogenito, mentre *Bâtard-Montrachet* alluderebbe a un figlio illegittimo. Il nome *Bienvenues-Bâtard-Montrachet* deriverebbe invece dalla sua posizione, essendo il primo vigneto che si incontra arrivando dal centro storico di Puligny-Montrachet.

Tipologia Vino bianco

Zona di produzione Francia Borgogna Côte de Beaune

Denominazione d'origine AOC Bâtard-Montrachet

Affinamento 15-17 mesi in legno