

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 della 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.

Bourgogne Côte d'Or Pinot Noir

Varietà Pinot Nero.

Vigneti I vigneti che danno vita al Bourgogne Côte d'Or Pinot Noir sono di proprietà del domaine Morey-Coffinet e 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 perdura per circa dodici mesi.

Caratteristiche Il Bourgogne Côte d'Or Pinot Noir del domaine Morey-Coffinet è un vino fresco, fruttato, morbido e di buona struttura.

