

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.

Puligny Montrachet Les Pucelles Premier Cru

Varietà Chardonnay.

Vigneti I vigneti di proprietà che danno vita a questa cuvée del domaine Morey-Coffinet sono ubicati nel climat Les Pucelles, uno dei Premier Cru più acclamati di Puligny Montrachet: ben esposto al sole che sorge, questo climat è caratterizzato da una dolce pendenza e da terreni poco profondi, ricchi di ciottoli bianchi, che poggiano su di una base argillo-calcareo. Gli appezzamenti del domaine Morey-Coffinet vennero impiantati nel 1999 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 (50% legno nuovo) perdura per circa quindici mesi. E' bene ricordare inoltre che questa cuvée non subisce filtrazioni.

Caratteristiche Nel Puligny Montrachet Premier Cru Les Pucelles si fondono armoniosamente sentori minerali, aromi di frutta matura e delicate note floreali; al palato si dimostra un vino maturo e, al contempo, di grande tensione, che si contraddistingue per l'eleganza e per la spiccata sapidità.

