

**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.

