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 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.

Meursault

Varietà Chardonnay.

Vigneti Per produrre la cuvée Meursault il domaine Morey-Coffinet acquista le uve, oppure il mosto, da un piccolo numero di vignaioli operanti nell’omonima AOC, ubicata nella Côte de Beaune e parte della “Côte d’Or”, e caratterizzata da suoli calcarei ricchi di marne.

Vinificazione La vinificazione avviene in maniera tradizionale e l’affinamento in fusti di rovere perdura per circa dodici mesi. E’ bene ricordare inoltre che questa cuvée non subisce filtrazioni.

Caratteristiche Intensa e ben bilanciata, questa cuvée prodotta dal domaine Morey-Coffinet è fresca e vivace al naso, caratterizzata da note minerali, agrumate e leggermente tostate, mentre al palato è ampia e concentrata.