

**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.*

## *Corton Perrières*

**Varietà** Pinot Nero.

**Vigneti** Per produrre la cuvée Corton-Perrières Grand Cru 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, su ripidi pendii caratterizzati da suoli composti da argille brune e rosse.

**Vinificazione** La vinificazione avviene in maniera tradizionale e l'affinamento in fusti di rovere (50% legno nuovo) perdura per circa quattordici mesi. E' bene ricordare inoltre che questa cuvée non subisce filtrazioni.

**Caratteristiche** Il Corton-Perrières Grand Cru del domaine Morey-Coffinet è profondo, complesso e seducente al naso, mentre in bocca è ampio e si contraddistingue per la sua spiccata eleganza.

