

Domaine des Lambrays Morey Saint Denis 1er Cru "Clos Sorbé" rouge 2022



Prix du produit :

192,00 €

caractéristiques du produit :

Région: BOURGOGNE

Vigneron(ne): J. Devauges (Dom. des LAMBRAYS)

Millésime: 2022

Appellation: Morey-Saint-Denis 1er Cru

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: "xxx" non certifié

Cuvée: Bel Abord

Cuvée: Clos Sorbé

RVF: 95/100

Cépage dominant: pinot noir

Description du produit :

**PRÉSENTATION DU DOMAINE DES LAMBRAYS
+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK**

Commentaires sur ce

Domaine des Lambrays Morey Saint Denis 1er Cru "Clos Sorbé" rouge 2022

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2025 (août 2024) : 95/100. *Supplément de finesse dans la texture du floral Clos Sorbé, à l'attaque suave, qui prend vite de la tension et s'affirme assez accrocheur et ferme en finale.*

Fiche technique rédigée par le domaine :

Débourrement : deux jours plus tôt que la moyenne, le 8 avril à Morey-St-Denis.

On a observé la mi-floraison dès le 28 mai, soit 10 jours avant la moyenne, avec des conditions climatiques favorables. A la suite, le mois de juin a été très bien arrosé (150 mm contre 65 mm en moyenne), ce qui a permis une croissance très favorable de la vigne et des baies de raisin, expliquant sans doute le beau volume de récolte.

L'été avec les mois de juillet et août a été en revanche très sec (33 mm seulement), et très ensoleillé. Finalement cette sécheresse estivale n'a pas été négative, elle a seulement retardé les processus physiologiques normaux de la vigne, et la maturité a pris une semaine de plus que prévu.

Les vendanges : le 07 septembre 2022.

Rendement : 45 hl/ha.

Vinifications : fermentations alcooliques longues et harmonieuses en cuves bois (3 semaines), avec 40% de vendange entière, levures indigènes et entièrement par gravité.

Elevage : 17 mois entièrement en fûts de chêne dont 20 % de fûts neufs.

Mise en Bouteilles : le 13 février 2024.

Style des vins : les vins sont parfumés, expressifs et intenses, avec en bouche une matière pulpeuse, riche et soyeuse, le tout avec un équilibre remarquable.

Recommandations générales de service : nous recommandons d'ouvrir nos vins (rouges et blancs) trois heures à l'avance sans décanter (et sans remettre le bouchon sur la bouteille), servir les vins blancs à 13-14°C et les rouges à 16-17°C.

Description brève du produit :

95/100 RVF. Ce 1er Cru nous offre un supplément de finesse, de tension bref plus de tout!