



PIERRE MOREY & MOREY-BLANC

MEURSAULT

CHAMBERTIN CLOS DE BEZE

GRAND CRU

AVIS EN BOUTEILLE
PAR MOREY-BLANC
PRODUIT DE FRANCE



CHAMBERTIN-CLOS DE BÈZE

GRAND CRU

APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE

MOREY-BLANC

MEURSAULT - CÔTE D'OR - FRANCE

Morey-Blanc

Vin rouge

Classement : Grand cru

Millésimes : Depuis 2024

Cépage : Pinot noir

A Gevrey-Chambertin, le CLOS DE BEZE est l'un des plus anciens climats de la Côte bourguignonne. Il doit son nom à l'abbaye de Bèze à laquelle il a appartenu de 640 à 1219. Il se situe idéalement entre ses illustres voisins le Chambertin au sud et le Mazis-Chambertin au nord, pour une superficie d'environ 15 hectares. Le Chambertin partage avec le Clos de Bèze la couronne impériale.

On y trouve de la roche dure sous la terre très brune composée de limons et éboulis du bathonien en partie supérieure, calcaire bajocien du jurassique en profondeur (nombreux fossiles à découvrir sur ce secteur).

D'une robe sombre et plutôt vive, ce cru a une texture complexe et intense présentant une chair voluptueuse sur des arômes de fruit noir, de violette et de sous-bois. Les tanins sont assez puissants et opulents. C'est un vin de longue garde qui accompagnera à merveille des mets nobles et complexes (l'agneau se mariant particulièrement bien avec).

13, rue Pierre Mouchoux – 21190 Meursault - Tél 03 80 21 21 03 – contact@morey-meursault.fr

www.morey-meursault.com

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération