



GRANDS VINS DE
BOURGOGNE
DEPUIS 1820

ALBERT MOROT

BOURGOGNE CÔTE D'OR



La Parcelle

Origine : vignoble de Côte de Nuits et Côte de Beaune
Cépage : pinot noir
Sol : marnes argilo-calcaires
Exposition : Est – en bas de côteaux
Densité de plantation : 10 000 pieds / ha
Age de la vigne : Environ 40 ans

Culture de la vigne

Taille en guyot
Travail du sol par buttage et débutage

Vendanges

100 % Manuelles en petites caisses de 15KG
Tri à la vigne et à la cuverie

Vinification

Traditionnelle en cuves ouvertes
Absence de levurage – levures indigènes -
Remontages réguliers exclusivement.

Elevage

18 mois en fûts de chêne français et cuves bois tronconiques.
Fermentation malo-lactique lente
Pas de soutirage

Mise en bouteilles

Par gravité sans collage ni filtration

Domaine Albert Morot - Chateau de la Creusotte

20, avenue Charles Jaffelin - 21200 Beaune - Tél : 03 80 22 35 39 - contact@albertmorot.fr
www.albertmorot.fr