



Clos des Lambrays, Clos de la Roche, Clos de Tart, Clos Saint-Denis



APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE

Appellations Grands Crus de la Côte de Nuits, en Côte-d'Or.

Commune de production : **Morey-Saint-Denis**.

Sur l'étiquette, la dénomination GRAND CRU doit obligatoirement figurer immédiatement au-dessous du nom de chacune de ces appellations dans une taille de caractères identique.

CARACTÈRES DES VINS

Naturellement divers car chaque Grand Cru a sa personnalité. A l'œil : rubis franc ou sombre. Sous sa voilette de fraise et de violette, le **Clos de Tart** allie la robustesse et le charme. Assez tannique dans sa jeunesse, il s'attendrit avec l'âge en gagnant en complexité. Le **Clos des Lambrays** : un vin rond comme la cerise en millésime jeune, grave et profond en millésime plus âgé. Le **Clos Saint-Denis** surprend moins par son ampleur que par ses nuances : le Mozart de la Côte de Nuits. Le **Clos de la Roche** est plus affirmé, très proche du Chambertin, grave et profond. L'humus, la truffe précèdent souvent le petit fruit rouge ou noir. Une petite partie du **Bonnes-Mares** est produite sur la commune, la part la plus importante se situant sur Chambolle-Musigny.

CONSEILS DU SOMMELIER

Intenses et corsés avec l'âge, ces vins ont une étoffe tannique dense et une richesse aromatique qui convient aux gibiers à plumes, avec qui ils font jeu égal. Parfaits aussi sur une entrecôte, ils s'adaptent bien à l'intensité aromatique d'une volaille laquée pour les amateurs de cuisine asiatique. Leurs tanins souples mais virils accompagnent aussi bien un veau braisé ou en sauce qu'un agneau rôti ou braisé. On n'oubliera pas non plus les accords inénarrables avec les fromages forts, à pâte molle et croûte lavée.

Températures de service : 12 à 13 °C en vin jeune,
15 à 16 °C à maturité.

