



Historique : La famille Saulx-Tavannes remontant au XI<sup>e</sup> siècle, était propriétaire du clos.

History : The Saulx-Tavannes family dating back to the XI<sup>th</sup> century, was the owner of the clos.



**Appellation** : Premier Cru  
**Superficie** : 2,09 hectares  
**Situation** : Parcelle bordée de murs de pierre sur trois côtés.  
**Orientation** : Est. Sud-est. Altitude 240 mètres.  
**Sol** : Composé de calcaires durs renforcés de marnes

**Cépage** : 100% Pinot noir  
**Années de plantation** : 29% en 1920, 4% en 1968, 34% en 1979, et 18% en 1998, 15% en 2012.  
**Vignoble** : culture biologique et biodynamique  
**Vinification** : Vendange manuelle en caissettes, 3 tris en cuverie, éraflée entre 75% et 100% suivant les années. Macération à froid pendant 5-7 jours, cuvaison pendant 21 jours en moyenne.  
**Élevage** : Sur lie pendant 16 à 18 mois dont 12 mois en fûts de chêne. Fermentation malolactique naturelle et tardive, sans collage ni filtration, soutirage et mise en bouteille par gravité.

**Dégustation** : Nez très ouvert et expressif dévoilant des arômes de fruits noirs mêlés à des notes toastées. La bouche est fine et bien équilibrée.



**Appellation** : Premier Cru  
**Area under vine** : 2.09 hectares  
**Site** : The vineyard is surrounded by stone walls on three sides.  
**Sun exposure** : East. South East. Altitude 240 meters.  
**Soil** : Hard limestone with marl

**Grape varieties** : 100% Pinot noi.  
**When planted** : 29% in 1920, 4% in 1968, 34% in 1979, and 18% in 1998, 15% in 2012.  
**Vineyard** : organic and biodynamic culture  
**Winemaking** : The grapes are handpicked, put into small crates, then sorted 3 times in the cellar and destemmed from 75% to 100% according to the vintage. They are then cold-macerated for 5-7 days and fermented. The wine stays on the skins for a total of around 21 days.  
**Ageing** : The wine is aged on the lees for 16 to 18 months, of which 12 months in oak barrels. Malolactic fermentation tends to take place fairly late, and the wine is clarified naturally without fining or filtration. Gravity flow is used for racking and bottling.

**Tasting notes** : Very open bouquet combining ripe berry aromas with hints of toast. Subtle and well-balanced on the palate with a long, rich aftertaste.