



Appellation : Premier Cru
Superficie : 18,8 ares soit 4,39 ouvrées
Situation : Entre 260 et 280 mètres d'altitude, face au levant, le coteau est proche de la roche-mère au sol peu épais. De nombreuses fissures dans le calcaire dur permettent aux racines de chercher leur bonheur loin dans le sous-sol jurassique. Des blocs et graviers assurent un bon drainage.
Orientation : Sud-est. Au Levant.

Cépage : 100% Pinot noir
Années de plantation : 100% en 1982
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 : Au regard, un rubis vif, auréolé de reflets brillants et lumineux. Riche, bouqueté et complexe, il tapisse le palais de soie et de dentelle.



Appellation : Premier Cru
Area under vine : 0.188 hectares (4.39 ouvrées)
Terroir : Located at an altitude of 260-280 meters, the thin layer of soil on the slope is close to the parent rock. Numerous fissures in the hard limestone enable the roots to find nourishment in the Jurassic-period subsoil. Large and small-sized gravel ensure good drainage.
Sun exposure: South-east facing

Grape variety : 100% Pinot noir
When planted : 100% in 1982
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 : Bright ruby-red colour with brilliant, luminous highlights. Rich, aromatic, and complex on the palate, Les Charmes has a texture of silk and lace.