



Appellation : Grand Cru

Superficie : 25.93 ares

Situation : Légère pente juste en dessous des Latricières-Chambertin, dans la plus belle partie des Charmes-Chambertin...

Orientation : Est

Sol : argilo calcaire, la pente favorisant le drainage, d'une profondeur modérée.

Cépage : 100% Pinot noir.

Années de plantation : 16 % en 1957 et 84 % en 1997

Vignoble : culture biologique et biodynamique.

Vinification : Vendange manuelle en caissettes, triée en cuverie, éraflée à 100%. Macération à froid pendant 5 à 7 jours, régulation de la température de fermentation, deux pigeages par jour, cuvaison pendant 21 jours.

Élevage : Sur lie pendant 16 à 18 mois dont 12 mois en fûts de chêne (20% neufs). Fermentation malolactique naturelle et tardive, sans collage ni filtration, soutirage et mise en bouteille par gravité.

Dégustation : La robe est vive, du rubis foncé jusqu'à la cerise noire. C'est un vin complexe et élégant, aux arômes de cassis, cerise et groseille. Au palais, puissance, opulence et élégance s'unissent pour composer un corps entier et complexe, plein de sève et d'une chair voluptueuse, destiné à une longue garde.

Appellation : Grand Cru

Area under vine : 0.2593 hectares

Location : Slight slope just below the Latricières-Chambertin, in the most beautiful part of the Charmes-Chambertin...

Sun exposure : East

Soil : limestone clay, the slope favouring drainage, of a moderate depth.

Grape variety : 100% Pinot noir.

When planted : 16 % in 1957 et 84 % in 1997

Vineyard: organic and biodynamic culture

Wine making : The grapes are handpicked into small crates, sorted in the vat room, and 100% destemmed. Cold fermentation for 5 to 7 days is followed by temperature-controlled alcoholic fermentation with two pigeages (punching the cap) a day and maceration for 21 days.

Ageing : The wine is aged on the lees for 16 to 18 months, of which 12 months in oak barrels (20% new). 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 : The colour is lively, from dark ruby to black cherry. It is a complex and elegant wine, with aromas of blackcurrant, cherry and red currant. On the palate, power, opulence and elegance unite to compose a whole and complex body, full of sap and a voluptuous flesh, destined to keep for a long time.