



Appellation : 1^{er} Cru

Superficie : 27.34 ares soit 6.56 ouvrées.

Situation : La Perrière est situé juste en-dessous du Grand Cru «Mazis-Chambertin ». Sol argilo-calcaire avec peu de cailloux.

Orientation : Est

Cépage : 100% Pinot noir.

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 Perrière, de couleur rubis, a la typicité propre aux Gevrey et se distingue dans les premières années par une complexité florale, puis évoque des notes de cuir. Les tanins sont marqués mais souples. Vin remarquablement équilibré.

Appellation : 1^{er} Cru

Area under vine : 0.2734 hectares (6.56 ouvrées).

Terroir : La Perrière is located just below the Grand Cru "Mazis-Chambertin". Clay-limestone soil with few pebbles.

Sun exposure : East

Grape variety : 100% Pinot noir.

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 : La Perrière, ruby-coloured, has the typical character of Gevrey wines and is distinguished in the first years by a floral complexity, then evokes notes of leather. The tannins are marked but supple. Wine remarkably balanced.