



**Appellation :** Premier Cru

**Superficie :** 19,65 ares soit 4,59 Ouvrées

**Situation :** Partie supérieur des Amoureuses, parcelle bordée au sud-ouest par le Musigny.

**Orientation :** Sud-est. Au Levant.

**Sol :** Le sol est constitué d'une couche argileuse rouge de 30 à 50 cm de profondeur reposant sur une dalle calcaire compacte fissurée, dans laquelle les racines parviennent à s'insinuer de façon impressionnante. La complexité du vin reflète parfaitement la double nature de ce sol.

**Cépage :** 100% Pinot noir

**Années de plantation :** 50% en 1976 et 50% en 1977.

**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 :** Les Amoureuses, fermes dans leur jeunesse, évoluent avec grâce. La texture est fine, soulignée par des tanins élégants. Sa délicatesse illustre parfaitement l'idée que l'on se fait de ce premier cru.



**Appellation :** Premier Cru

**Area under vine :** 0.1965 hectares (4.59 ouvrées)

**Location :** Situated in the upper part of the vineyard, bordered on the south-west by Le Musigny.

**Sun exposure :** South-east facing

**Soil :** The topsoil consists of a layer of red clay 30-50 cm deep on a fissured compact limestone slab into which the vine roots nevertheless manage to sink in an altogether impressive way. The wine's complexity perfectly reflects the soil's dual nature.

**Grape varieties :** 100% Pinot noir

**When planted :** 50% in 1976 and 50% in 1977.

**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 :** Closed when young, Les Amoureuses develop and age very gracefully. The texture is fine, enhanced by elegant tannin. The wine's delicacy is the perfect illustration of what one hopes to find in this excellent premier cru.