



Appellation : Premier Cru
Superficie : 32,86 ares soit 7,67 Ouvrées
Orientation : Sud-est. Au Levant.
Sol : Les sols sont calcaires, et comportent irrégulièrement des roches, des marnes, des sables, des limons rouges et des gros cailloux concassés.

Cépage : 100% Pinot noir
Années de plantation : 50% 1990, 50% 1991.
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 : Fermes dans leur jeunesse, elles 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 : 0.3286 hectares (7.67 ouvrées)
Sun exposure : South-east facing
Soil: The soil is largely limestone, also including rock, marl, sand, red silt, and large crushed pebbles.

Grape variety : 100% Pinot noir
When planted : 50% in 1990, and 50% in 1991.
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 Groseilles develops and ages very gracefully. The texture is quite fine, enhanced by elegant tannin. The wine's delicacy is the perfect illustration of what one hopes to find in this premier cru.