



Appellation : Grand Cru

Superficie : 0,48 hectares

Situation : Parcelle bordée d'un mur de pierres dans sa partie supérieure et d'un chemin en parties supérieure et inférieure.

Orientation : Est

Sol : Terrain argilo-calcaires

Cépage : 100% Pinot noir

Années de plantation : 38% en 1956, 31% en 1986, 31% en 1994.

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 : Robe grenat d'une bonne intensité, nez complexe de fruits noirs, complété par un boisé élégant ; bouche d'une grande finesse offrant des arômes de fruits mûrs, des tanins gras ; vin d'une grande élégance.

Appellation : Grand Cru

Area under vine : 0.48 hectares

Site : There is a stone wall along the upper part of the vineyard and a path along the upper and lower parts.

Sun exposure : East

Soil : Clay-limestone

Grape varieties : 100% Pinot noir

When planted : 38% in 1956, 31% in 1986, 31% in 1994.

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 : Deep, garnet-red colour. Subtle, berry bouquet with well-integrated oak. Extremely elegant on the palate with ripe fruit aromas and lovely soft tannin. A truly fine wine.