



**Appellation :** Grand Cru

**Superficie :** 11.20 ares

**Situation :** Vignes sur une très légère pente, voisinant les Echezeaux du domaine « ami » de la Romanée Conti sur toute la longueur.

**Sol :** Sol avec peu de cailloux et peu profond

**Orientation :** Est, légèrement décalée vers le nord, donnant la vue sur le château du Clos de Vougeot.

**Cépage :** 100% Pinot noir.

**Années de plantation :** 100% en 1951

**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 :** C'est un vin avec une grande matière, qui dévoile des arômes de petits fruits frais qui persistent dans une longue finale. Les tanins sont présents et gourmands ; tout son potentiel reste à venir avec quelques années de garde.

**Appellation :** Grand Cru

**Area under vine :** 0.1120 hectares

**Terroir :** Vines on a very slight slope, bordering the Echezeaux of our friends Domaine de la Romanée Conti over the entire length.

**Soil :** Soil with few pebbles and shallow

**Sun exposure:** East, slightly shifted towards the north, overlooking the castle of Clos de Vougeot.

**Grape variety:** 100% Pinot noir.

**When planted:** 100% in 1951.

**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 :** It is a wine with a great substance, which reveals aromas of fresh berries persisting in a long finish. Tannins are present and greedy; all its potential remains to come with a few years of ageing.