



« Seul vin "village" du Domaine, nous l'apprécions par sa grandeur et son élégance très "Chambolle" .»

"The single "village" wine at the Domaine, is appreciated for its greatness and elegance, typical "Chambolle". »



**Appellation** : A.O.C.

**Superficie** : 1,41 hectares soit 33 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** : 10% 1976, 40% 1985, 40% 1991, 10% 1993.

**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** : Une belle robe avec des arômes délicats de petits fruits et de violette. Ce vin est très élégant avec une texture soyeuse.



**Appellation** : A.O.C.

**Area under vine** : 1.41 hectares (33 ouvrées)

**Sun exposure** : South-east facing. East-facing.

**Soil** : The soil is largely limestone, and also includes rock, marl, sand, red silt, and large crushed pebbles.

**Grape varieties** : 100% Pinot Noir

**When planted** : 10% in 1976, 40% in 1985, 40% in 1991, and 10% in 1993.

**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** : Beautiful colour with delicate aromas of berries, red fruit, and violet. This wine is very elegant and has a silky texture, beautiful balance.