



Appellation : Grand Cru
Superficie : 34,56 ares soit 8,07 Ouvrées
Orientation : Sud-est. Au Levant.
Sol : sol calcaire (30 cm de terre), peu de cailloutis. De gros blocs de pierre qui lui ont donné son nom. Situé aux environs de 250 mètres d'altitude et exposé au levant.

Cépage : 100% Pinot noir
Années de plantation : 1950/1951
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 : Coloré, arômes puissants, de petits fruits rouges et noirs (merise, cassis). Doté d'une structure qui lui garantit une longue vie, le Clos de la Roche est net dans sa définition aromatique et toujours élégant.



Appellation : Grand Cru
Area under vine : 0.3456 hectares (8.07 ouvrées)
Terroir : Limestone soil (30 cm of earth), with a little broken stone and large blocks of stone (or "roches"), which gave the vineyard its name. Located at approximately 250 meters of altitude and east facing.

Grape variety : 100% Pinot noir
When planted : 1950-1951
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 : Clos de la Roche is deeply-colored with a powerful bouquet of red and black fruit (wild cherry and blackcurrant). The wine has fine structure and good ageing potential. The wine has a pure aromatic definition and is always elegant.