



Cépage : Pinot Noir.

Vinification : Vendanges manuelles. Egrappage total, fermentation alcoolique entre 25 et 34 °C en cuve béton pendant 10 à 15 jours. Pigeage journalier jusqu'à fin de FA.

Elevage : En fûts de chêne français, 15% de barriques neuves pendant 12 mois. Fermentation malolactique, soutirage et assemblage en cuve inox pendant 6 mois sur lies fines. Filtration sur Kieselghur, mise en bouteille.

Dégustation : Les sols profonds apportent des arômes corsés et généreux. Arômes de fruits rouges et noirs (cerise, fraise) avec une structure tannique puissante. A conserver 6 à 10 ans.

Terroir : Situé en bas de côteau, sur des sols bruns rougeâtres composés de débris calcaires à silex (« chaillots »). Ce vin est un assemblage de plusieurs parcelles (les Vercots, les Paulands, les Fournières).

Production : 4500 bouteilles.

Superficie : 0,87 hectares.