



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 : Le sous-sol rocheux riche en calcaire donne à ce vin un bel équilibre entre la vivacité, les tanins et les fruits rouges.
A boire entre 5 et 6 ans.

Terroir : Situé à 300 m sur des sols argilo-calcaires en pente douce à l'extrémité Nord du coteau de Corton. La roche calcaire est très proche du sol. Exposition plein Est.

Production : 4500 bouteilles.

Superficie : 0,81 hectares.