



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 : Vin fruité aux arômes de fruits noirs (mûre, cassis). Bel équilibre des tanins et de l'acidité. A boire jeune, mais supporte bien la garde.

Terroir : Situé sur les versants de Comblanchien, sur des calcaires durs du bathonien supérieur. En surface, sols bruns très caillouteux.

Production : 10000 bouteilles.

Superficie : 2,07 hectares.