



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 : Bel équilibre entre la puissance et l'élégance. La couleur est profonde et soutenue, les arômes de fruits rouges (groseille, cerise, pruneau) évoluent vers le sous-bois, la réglisse. A conserver entre 6 et 12 ans.

Terroir : Situé sur la commune de Ladoix-Serrigny, exposé Est /Nord-Est sur des sols calcaires alternant avec de la marne, à une altitude comprise entre 300 et 350 m.

Production : 2800 bouteilles.

Superficie : 0,58 hectares.