



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 : Probablement le plus élégant et le plus fruité de la gamme (fraise, groseille). Les tanins sont souples et la bouche est gourmande. A boire jeune entre 2 et 5 ans.

Terroir : Situé à mi-coteau sur des sols argilo-calcaires en pente douce dans le prolongement des grands crus de Corton.

Production : 6000 bouteilles.

Superficie : 1,29 hectares.