



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 : Nez de fruits noirs et de réglisse. Belle concentration en couleur, la bouche est suave et les tanins présents restent ronds. A garder entre 5 et 10 ans.

Terroir : Situé sur les versants du Sud de la Côte de Nuits, sur des calcaires durs mêlés à des débris de roche. Exposition plein Sud.

Production : 9000 bouteilles.

Superficie : 1,80 hectares.