



Cépage : Pinot noir.

Superficie : 0ha 69a 80ca.

Rendement et densité de plantation :
45 hl / ha pour 10 000 pieds / ha.

Mode de culture : Lutte raisonnée.

Vendange : Manuelle en caisses, table de tri.

Cuvaison : Macération à froid d'une semaine, cuvaison de 3 à 4 semaines à 30°C. Pigeages et remontages selon résultat des dégustations quotidiennes.

Elevage : 18 mois sur lies fines travaillées en fûts de chêne (10% fûts neufs, 10% fûts d'1 vin, 80% fûts de plus de 3 ans).

Dégustation du vin : Nez en général bien ouvert aux fruits rouge frais, Une belle intensité de vin, soutenue par beaucoup de fraîcheur et de minéralité, l'équilibre de l'appellation est également présent.

Accord mets-vin : Mets goûteux (agneau rôti, côte de bœuf, gibiers à plumes), fromages affinés type Epoisses ou Amour de Nuits.

Age
de la vigne
60ans



Service : Entre 5 et 15 ans à une température de 16 à 18°C.