



### **Cépage**

Pinot Noir

### **Terroir**

La vigne se situe pour moitié sur la commune de Santenay en bas du coteau des Maranges et pour moitié près de Chassagne-Montrachet, sur un sol argilo-marno-calcaire. Nous exploitons 1,05 hectares.

### **Les vignes**

Plantée au début des années 1950, elles sont taillées en cordon de royat pour limiter leurs rendements. Le sol est griffé sous le rang et enherbé entre le rang, la vigne est ébourgeonnée, effeuillée côté soleil levant pour habituer les grappes au soleil et aérer la végétation. Nous n'utilisons plus de produit de synthèse pour les traitements, nos produits sont empruntés à la lutte biologique et biodynamique. Bien qu'ayant toujours été respectueux des sols et de la plante, notre conversion officielle en agriculture biologique date de 2008.

### **Récolte**

Vendange manuelle avec tri au chai.

### **Vinification**

Les raisins sont totalement égrappés avant d'être encuvés pour une macération à froid de plusieurs jours. Nous n'ajoutons pas de levure au moût qui part en fermentation naturellement. Le vin est gentiment pigé pendant la cuvaison puis, après 15 à 20 jours, nous décuvons et assemblons vin de goutte et de presse pour un élevage 70% en pièces bourguignonnes dont 30% sont neuves et 30% en cuve. Nous effectuons ainsi pour voir le maximum de fruit et de croquant.

### **Le vin**

Le vin est coloré, présente des notes de pinot, de fruit frais, cassis avec une bouche ronde, suave, tout en plaisir grâce à des tanins bien mûrs. Un équilibre parfait entre structure, fruit et typicité, un bel exemple de Pinot Noir bourguignon.

### **Service**

Jeune et assez frais, autour de 14/15°C, en toute convivialité.