

LES JAROLLIÈRES PREMIER CRU

Appellation : Premier Cru

Superficie : 1,44 hectare

Situation : Bordée d'un mur de pierre dans sa partie supérieure.

Orientation : Est

Sol : Terrains calcaires assez argileux

Cépage : 100% Pinot Noir

Années de plantation : 30% en 1925, 14% en 1962, 5% en 1967, 14% en 1970, 20% en 1971, et 17% en 1990.

Vignoble : Les vignes sont cultivées sans pesticide ni insecticide, et l'unique apport, la fumure, est d'origine naturelle. La terre est travaillée, sans désherbant, pour maintenir l'aération ainsi que la souplesse du sol

Vinification : Vendange manuelle en caissettes, triée en cuverie, éraflée à 100 %. Macération à froid pendant 7 jours, régulation de la température de fermentation, deux pigeages par jour, cuvaison pendant 21 jours. Élevage : Sur lie en fûts de chêne (30% neufs) pendant 18 mois, fermentation malolactique naturelle et tardive, sans collage ni filtration, soutirage et mise en bouteille par gravité.

Dégustation : Nez épicé avec une note boisée présente et bien fondue ; bouche fine de fruits rouges ; vin fondu, harmonieux, avec un bel équilibre.

