



### **Cépage**

Pinot noir

### **Terroir**

La parcelle est à cheval sur la limite des départements de Saône et Loire et de Côte d'or. Elle est en bas de coteau, dans un secteur froid et sur des terres rouges, profondes de nature argileuse.

### **Les vignes**

Plantée en 1963 à 10 000 pieds par hectare, la parcelle fait 54 ares. La vigne est taillée en cordon de royat, ébourgeonnée, aérée et effeuillée pour obtenir un rendement maximum de 40 hl/ha. Les sols sont faciles à travailler et les traitements sont à base de produits homologués en agriculture biologique.

### **Récolte**

Vendange manuelle en caissettes.

### **Vinification**

Les raisins sont égrappés, pas foulés et macèrent à froid 4 à 6 jours avant de partir en fermentation naturellement. La cuvaison et la température de fermentation sont adaptées au millésime mais oscille autour de 2 semaines. Décuvage en fin de fermentation puis entonnage des vins pour la FML et un élevage d'un an. Le parc à fûts est renouvelé au tiers tous les ans, les vins sont embouteillés sans filtration.

### **Le vin**

Le millésime est important dans ce secteur tardif, nous cueillons les raisins en dernier et les années chaudes sont plus rondes en bouche, plus charnues. Ce vin a de la mâche, une structure tannique présente, ferme mais pas astringente, les arômes évoquent les épices, le fumé et la longueur en bouche est digne d'un premier cru.

### **Service**

A aérer avant dégustation et à consommer dans les 4/5 ans sur des plats solides.