

LES AMOUREUSES PREMIER CRU

Appellation : 1er Cru

Superficie : 19.65 ares soit 4.59 Ouvrées

Situation : Partie supérieur des amoureuses, parcelle bordée au sud-ouest par le Musigny.

Orientation : Sud-est. Au Levant.

Sol : Le sol est constitué d'une couche argileuse rouge de 30 à 50 cm de profondeur reposant sur une dalle calcaire compacte fissurée, dans laquelle les racines parviennent à s'insinuer de façon impressionnante. La complexité du vin reflète parfaitement la double nature de ce sol.

Cépage : 100% Pinot noir.

Années de plantation : 50% en 1976 et 50% en 1977

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 15 mois, fermentation malolactique naturelle et tardive, sans collage ni filtration, soutirage et mise en bouteille par gravité.

Dégustation : Fermes dans leur jeunesse, elles évoluent avec grâce. La texture est fine, soulignée par des tanins fermes mais élégants. Sa délicatesse illustre parfaitement l'idée que l'on se fait de ce premier cru.

