

LES GROSEILLES PREMIER CRU

Appellation : A.O.C. 1er Cru

Superficie : 51.66 ares soit 12.07 Ouvrées

Orientation : Sud-est. Au Levant.

Sol : Les sols sont calcaires, et comportent irrégulièrement des roches, des marnes, des sables, des limons rouges et des gros cailloux concassés.

Cépage : 100% Pinot noir.

Années de plantation : 10% 1937, 40% 1990, 50% 1991.

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.

