

CLOS DE LA ROCHE GRAND CRU

Appellation : A.O.C. Grand Cru

Superficie : 32.10 ares soit 7.50 Ouvrées

Situation Orientation : sol calcaire (30 cm de terre), peu de cailloutis. De gros bloc de pierre qui lui ont donné son nom. Situé aux environ de 250 mètres d'altitude et exposé au levant.

Cépage : 100% Pinot noir.

Années de plantation : 1950/1951

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.

Elevage : Sur lie en fûts de chêne (50% neufs) pendant 15 mois, fermentation malolactique naturelle et tardive, sans collage ni filtration, soutirage et mise en bouteille par gravité.

Dégustation : Les vins sont généralement colorés, libèrent des arômes puissants, de petits fruits rouges et noirs (merise, cassis). Doté d'une structure qui lui garantit une longue vie, le Clos de la Roche est néanmoins fort agréable à déguster jeune grâce à la maturité de ses tannins et à la netteté de sa définition aromatique

