

CLOS DU ROI GRAND CRU

Appellation : Grand Cru

Superficie : 1,45 hectare

Orientation : Est

Sol : Terrain argilo-calcaires.

Cépage : 100% Pinot Noir.

Années de plantation : 50% en 1979, et 50% en 1987.

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 : Robe grenat d'une bonne intensité, nez épicé avec des notes de poivre, de clou de girofle, bouche dense et puissante de fruits mûrs ; vin d'une grande élégance.

