

## EN CAILLERETS PREMIER CRU

**Appellation :** Premier Cru

**Superficie :** 2,24 hectares

**Situation :** Parcelle bordée d'un mur de pierre dans sa partie supérieure.

**Orientation :** Est

**Sol :** Sous-sol composé de marnes calcaires argoviennes, avec, à certains endroits, des éboulis argilo-calcaires du Bathonien. L'optimum de qualité résulte de facteurs multiples, tels que la pente qui favorise le drainage, la teneur en cailloutis qui assure la perméabilité, et la richesse en éléments assimilables déterminée par le pourcentage d'argile.

**Cépage :** 100% Pinot Noir.

**Années de plantation :** 73% en 1976 et 27 % en 1989.

**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 :** Nez ouvert exhalant des notes vanillées ; bouche complexe sur le plan aromatique et très profonde ; vin équilibré, complexe et gras.

