

DOMAINE DUREUIL-JANTHIAL



AOC Bourgogne Coteaux bourguignons Rouge

Situation géographique : À l'Est du village, près de la cave, sur la commune de Rully, Lieu-dit mordeloup

Cépages : 90% de Pinot noir et 10% de Gamay

Vignes : Plantées en 1970 sur une surface totale de 50 ares 80 ca

Sol et sous-sol : Argileux

Vinification : Vendanges manuelles, passage sur deux tables de tri : une table vibrante et une table à bande. Les raisins sont ensuite égrappés ou non en fonction du millésime puis mis en cuve bois tronconique. La vendange est ensuite refroidie et la vinification a lieu après une semaine de macération à froid (à la fin des vendanges). Pigeage ou remontage en fonction de la phase de vinification. Nous dégustons les vins tous les jours et décidons des interventions à faire en fonction de la dégustation

Élevage : En cave du XIX^e. 12 mois en fûts (20 % neufs) avec fermentation malolactique, puis 6 mois en cuve inox. Mise en bouteilles suivant le calendrier lunaire

Personnalité : Les élevages longs permettent à ce vin de très bien vieillir. Les arômes de fruits frais sont bien présents

Température de service : 16°

Format disponible : 75 cl