



CLIMAT & TERROIR

Parcelle située sous le Premier Cru «Les Marconnets», en bas de coteau, sur des calcaires mêlés à des argiles.

Superficie exploitée : 36.4 ares

Appellation : Beaune Premier Cru

Sol : argilo-calcaire caillouteux et sableux

Cépage : Pinot Noir

Exposition : Est

Localisation : bas de coteau

VINIFICATION & ÉLEVAGE

Vendange : manuelle suivie d'un passage sur table de tri

Vinification : après un éraflage complet des grappes, les baies sont placées dans des cuves thermorégulées en acier inoxydable qui permettent une macération à froid parfaite du Pinot Noir. Durant la fermentation, plusieurs pigeages et remontages peuvent être effectués pour obtenir une extraction complète et ménagée.

Élevage : en fût de chêne neuf (33%) et en fût de chêne de un à deux vins, précédé par un pressurage très doux du marc

Durée de l'élevage : 7 mois en fût puis 4 mois en masse

DÉGUSTATION

Nez dégageant des touches épicées et des notes de petits fruits rouges. Structure élégante en bouche et finale onctueuse.

Accords mets & vins : Côtes d'Agneau et tian de légumes

Garde & conservation : 5 à 10 ans

