



## CLIMAT & TERROIR

Parcelle située sous le Premier cru « les Grèves », en bas de coteau, sur des calcaires mêlés à des argiles.

**Superficie exploitée :** 83.4 ares

**Appellation :** Beaune

**Sol :** argilo-calcaire sablonneux

**Cépage :** Pinot Noir

**Exposition :** Est

**Localisation :** pied 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 (20%) et en fût de chêne de un à deux vins, précédé par un pressurage très doux du marc

**Durée de l'élevage :** 15 mois en fût puis 2 mois en masse

## DÉGUSTATION

Nez légèrement fumé et notes de fruits rouges croquants.

**Accords mets & vins :** Carré d'Agneau et ses petits légumes

**Garde & conservation :** 5 à 10 ans

