



CLIMAT & TERROIR

Ce lieu-dit doit son nom à la pente du coteau et aux femmes qui le travaillaient en laissant découvrir tant d'avantages que le vignoble en fut baptisé.

Superficie exploitée : 2.17 hectares

Appellation : Bourgogne

Sol : argilo-calcaire composé d'éboulis de grès lités issus d'une roche calcaire à oolithe du Bathonien

Cépage : Pinot Noir

Exposition : Est

Localisation : milieu de coteau

VINIFICATION & ÉLEVAGE

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

Vinification : après un éraflage partiel 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 et en cuve bois tronconique

Durée de l'élevage : 11 mois en fût puis 3 mois en masse

DÉGUSTATION

Nez puissant et expressif sur des notes de fruits noirs bien mûrs et d'épices. Bouche raffinée et équilibrée, ample et charnue, avec une belle persistance sur une fraîcheur plaisante typique du terroir.

Accords mets & vins : Escargots de Bourgogne, viandes grillées

Garde & conservation : 3 à 5 ans

