



## CLIMAT & TERROIR

Vinifié séparément pour la première fois en 2014, Les Crais de Chêne désigne un sol caillouteux.

**Superficie exploitée :** 93.86 ares

**Appellation :** Fixin

**Sol :** argilo-calcaire très caillouteux

**Cépage :** Pinot Noir

**Exposition :** Sud / Est

**Localisation :** milieu de coteau

## VINIFICATION & ÉLEVAGE

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

**Vinification :** après 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 parfaite et ménagée.

**Élevage :** en fûts neufs (15%) et en fûts de un à deux vins, précédé d'un pressurage très doux

**Durée de l'élevage :** 13 mois en fût puis 3 mois en masse

## DÉGUSTATION

Bouche franche et enveloppante avec un fruité omniprésent. Finale très séduisante grâce à des tanins soyeux.

**Accords mets & vins :** Magret de canard, longe de veau

**Garde & conservation :** 7 à 10 ans

