



## CLIMAT & TERROIR

Lieu-dit se situant à côté des Ruchottes et au-dessus du Clos de Bèze, deux fameux Grands Crus.

**Superficie exploitée :** 39.97 ares

**Appellation :** Gevrey-Chambertin  
Premier cru

**Sol :** argilo-calcaire limoneux riche en cailloux

**Cépage :** Pinot Noir

**Exposition :** Est

**Localisation :** haut 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 complète et ménagée.

**Élevage :** en fûts neufs (40%) et en fûts de un à deux vins, précédé d'un pressurage très doux du marc

**Durée de l'élevage :** 13 mois en fût puis 4 mois en masse

## DÉGUSTATION

Arômes de fruits noirs et d'épices. Bouche bien équilibrée avec des tanins puissants accompagnés de notes très fruitées et une belle fraîcheur. Superbe finale élégante.

**Accords mets & vins :** Côte de boeuf, gibiers à plume, porc grillé ou rôti

**Garde & conservation :** 5 à 15 ans

