



CLIMAT & TERROIR

Le terme « jeu » vient du gaulois « juris » qui signifie la hauteur boisée, cela pourrait évoquer la présence d'un bois dans le clos.

Superficie exploitée : 1.79 hectares

Cépage : Pinot Noir

Appellation : Marsannay

Exposition : Sud / Sud-Est

Sol : argilo-calcaire pierreux formé de Calcaires à Entroques

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 fûts neufs (33%) et en fûts de un à deux vins, précédé d'un pressurage très doux du marc.

Durée de l'élevage : 12 mois en fût puis 4 mois en masse

DÉGUSTATION

Vin au nez fin sur des arômes de sous-bois et de noyau de cerise. Attaque en bouche charnue et soyeuse, se déroulant sur des tanins enrobés avant une finale gourmande.

Accords mets & vins : Grillades au barbecue, navarin d'Agneau, Munster ou autre fromage affiné

Garde & conservation : 5 à 12 ans

