



CLIMAT & TERROIR

Ce climat offre une grande diversité géologique, avec des bandes de terrains différents qui se succèdent du haut vers le bas.

Superficie exploitée : 0.7 hectares

Appellation : Marsannay

Sol : argilo-calcaire composé de calcaires à Entroques et de calcaires comblanchien

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 fûts neufs (20%) et en fûts de un à deux vins, précédé d'un pressurage très doux du marc

Durée de l'élevage : 15 mois en fût puis 1 mois en masse

DÉGUSTATION

Nez généreux sur les fruits noirs, les épices et des notes torréfiées. En bouche, densité et finesse se côtoient pour un équilibre parfait. Vin racé à la texture veloutée, avec une belle finale croquante et juteuse.

Accords mets & vins : Filet de canette rôti, Côte de bœuf à la moelle

Garde & conservation : 5 à 12 ans

