



CLIMAT & TERROIR

Climat remarquablement bien situé au cœur du coteau viticole, face aux Musigny Grands Crus et à côté des Grands Echezeaux.

Superficie exploitée : 28 ares

Appellation : Vosne-Romanée
Premier cru

Sol : Calcaire caillouteux et bien drainé constitué d'éboulis calcaire

Cépage : Pinot Noir

Exposition : Est / Nord - 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 complète et ménagée.

Élevage : en fûts neufs (100%), précédé d'un pressurage très doux du marc

Durée de l'élevage : 12 mois en fût puis 5 mois en masse

DÉGUSTATION

Nez fin et intense sur des notes de fruits mûrs soutenues par les épices. Bouche généreuse et élégante sur des arômes de fruits, d'épices et de cuir. Les tanins sont soyeux, parfaitement fondus.

Accords mets & vins : Filet de boeuf en croute aux champignons, roti de veau aux girolles

Garde & conservation : 5 à 15 ans

