



## CLIMAT & TERROIR

Le nom du Climat « Les Crais » indique que le sol est composé d'une forte proportion de cailloux calcaires drainants, issus de la combe Pévenelle.

**Superficie exploitée :** 1,15 hectares

**Cépage :** Pinot Noir

**Appellation :** Marsannay

**Exposition :** Est

**Sol :** sols d'alluvions calcaires

**Localisation :** milieu de coteau

## VINIFICATION & ÉLEVAGE

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

**Vinification :** après éraflage des grappes, les baies sont placées dans des cuves inox thermorégulées 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 fût de chêne neuf (20%) et en fût de chêne de un à deux vins pendant 16 mois.

## 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 :** Côte de boeuf grillée, Agneau en sauce, Plateau de fromages affinés.

**Garde & conservation :** 5 à 15 ans

