



SITUATION
Bourgogne

CÉPAGE
Pinot Noir

TERROIR
Sols calcaires et marnes argileuses



PRÉSENTATION

C'est dans ce petit village de 210 hectares de vignes au cœur de la Côte de Nuits que sont produits des vins rouges parmi les plus renommés de Bourgogne tels la Romanée-Conti ou le Richebourg.

Le vignoble s'étend de part et d'autre des Grands Crus, soit en haut du coteau, soit sur le piémont, prolongeant parfois ceux-ci à la même altitude.

VINIFICATION/ÉLEVAGE

Vendanges manuelles, tri des raisins à l'arrivée en cuverie.

Macération fermentaire en cuves bois thermorégulées durant 18 à 21 jours.

Elevage en fûts de chêne (25 à 35% de fût neuf) durant 14 à 16 mois.

DÉGUSTATION

Bouquet élégant aux parfums de fruits rouges (griotte, framboise...) mêlés à de légères notes grillées et fumées évoluant avec le temps vers un arôme de truffe. En bouche, l'attaque est veloutée, la chair riche, les tanins présents mais soyeux. Longue finale très aromatique.

SERVICE

Servir à 15-16°C.

Garde : 5 à 7 ans et plus.

ACCORDS GOURMANDS

Viandes rôties ou en sauce (bœuf, agneau, canard, gibier)

Fromages moyennement corsés

