

✦+ Parcelle

- ✦ Cépage Pinot Noir
- ✦ Orientation Est
- ✦ Couleur rouge
- ✦ Sol Argilo-calcaire

✦+ Viticulture

Les travaux de culture traditionnels sont pratiqués de novembre à juillet: pré-taille, taille guyot, labour, ébourgeonnage en fonction de la sortie des raisins pour la maîtrise des rendements, accolage, griffage des herbes à l'intérieur du rang, traitements en lutte raisonnée pour combattre les maladies de la vigne.

✦+ Vinification

Macération à froid, fermentation alcoolique en cuve, pressurage des peaux avant entonnage constituent les premières opérations d'élaboration de ce vin. Ensuite, la fermentation malolactique est libre, et à température de la cave, c'est-à-dire entre 13 et 14°. Le soutirage en cuve est réalisé au bout du douzième mois. La mise en bouteille s'effectue après un an et demi d'élevage.

✦+ Millésime 2017

Le gel de printemps a été maîtrisé grâce au brûlage de paille, leçon tirée de 2016 dont nous avons subi les températures glaciales de printemps et les pertes massives de récolte. 2017 est une très belle année viticole grâce au soleil constant qui nous a livré des raisins sains, mûrs et gorgés d'arômes. Le stress hydrique a contraint nos vieilles vignes à puiser ses nutriments dans le sous-sol. La lecture des différents terroirs est remarquable.

