



FICHE TECHNIQUE

Cépage : Pinot noir.

Age de la vigne : 30 ans

Rendement et densité de plantation : 45 hl / ha pour 10000 pieds / ha

Terroir : située au cœur du village en pied de coteau, exposition plein Est aux lieux-dit «La Brunelle», à 260 m d'altitude. Sol argilo-calcaire à tendance ferreuse d'une profondeur d'environ 50 cm, caillouteux et drainant.

Mode de culture : labour, buttage tous les 3 ans. Lutte raisonnée, engrais organique.

Vendange : manuelle en caisses, table de tri.

Cuaison : 50% de la vendange entière est placée en fond de cuve, les 50% restants sont égrappés et viennent compléter la cuve. Macération à froid d'une semaine, levures indigènes, cuaison de 5 à 6 semaines à 30°C. Pigeages et remontages selon résultat des dégustations quotidiennes.

Elevage : 18 mois sur lies fines travaillées en fûts de chêne (30% fûts neufs, 30% fûts d'1 vin, 30% fûts de plus de 3 ans). Fûts de 36 mois de séchage dont le bois est issu de chêne d'Allier et des Vosges. Chauffes légères, lentes et longues en profondeur du bois.

Dégustation du vin : nez fruits noirs dominante cassis, évoluant vers des notes animales et musquées. Bouche austère, charpentée, sur une finale longue et tannique.

Accord mets-vin : mets goûteux et virils (agneau rôti, côte de bœuf, magret de canard), avec en vieillissant une préférence pour les gibiers. Fromages de vache et de caractère.

Service : entre 5 et 15 ans à une température de 16 à 18°C.

TECHNICAL SHEET

Grape variety : Pinot noir

Age of the vine : 30 years.

Yields and density: 45 hl / ha with 10 000 plants / ha.

Terroir : located in the heart of the village at the bottom of the hill at the place called «La Brunelle ». The vines are facing East at a height of 260 metres. Ferruginous chalky-clayey soils with 50 cm in depth composed of draining stones.

Way of culture : ploughing, earthing up every 3 years. Integrated pest control, organic fertilizer.

Vatting process : 50% of the grapes are not de-stemmed, this part is put down in the vat, the other 50% come on top of it. Maceration at a low temperature during one week, natural yeast, the wine is kept in vats from 5 to 6 weeks at 30°C.

Treading and pumping over made according to the result of the daily tastings.

Maturing : the wine has remained 18 months in contact with fine lees in oak casks (30% of new barrels, 30% of 1-year-old barrels, 30% of over-3-year-old barrels). Barrels benefit from a 36-month drying process, the oak comes from the Allier and the Vosges forests. Light, slow and long toasting process in wood depth.

Wine tasting : nose of black fruits especially blackcurrant with underlying animal and venaison notes . The palate is austere and structured, and ends with a lingering and tannic finish .

Food and wine matching : strong and tasty dishes (roasted lamb, rib of beef, duck breast), game with old vintages, cow cheese with a lot of character.

Service : cellar it from 5 to 15 years. Serve it between 16 and 18°C .



2007 Tastevinage printemps 2009
Burgondia d'Or printemps 2009

2008 Guide Dussert-Gerbet 2011
Grand Guide Bettane et Desseauve 2011
Burgondia d'Or Automne 2010 - Tastevinage printemps 2011 - Wine
enthusiaste : 91/100 (cellar selection) - Médaille Argent au Decanter
World Wine 2011

2009 Tastevinage automne 2011