

✧ *Parcelle*

- ✧ Cépage Pinot Noir
- ✧ Couleur rouge
- ✧ Superficie 1 ha
- ✧ Orientation sud
- ✧ Sol argilo-calcaire
- ✧ Age de la vigne 45 ans

✧ *Terroir*

Belles parcelles situées en partie à Remigny et pour une autre partie en bas du coteau de Chassagne, à la limite des communes de Puligny-Montrachet et Corpeau. Terrain riche, particulièrement adapté à la production des appellations génériques de Bourgogne : Chardonnay, Aligoté et Pinot Noir. Belles orientations au sud et dégagées de toute ombre qui leur assurent une maturité réussie à chaque millésime.

✧ *Viticulture*

Les travaux de culture traditionnels sont pratiqués de novembre à juillet: pré-taille, taille cordon de royat, 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 étapes 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 pour préparer la mise en bouteille.

✧ *Dégustation*

Les rouges, avec des anthocyanes et des tanins plutôt en deçà des moyennes habituelles, ont été vinifiés de façon à extraire le meilleur potentiel aromatique de ce millésime. La dégustation s'avère très agréable: les vins sont ouverts, souples, riches en fruits rouges et épices, la structure est solide et veloutée. La fraîcheur promet un plaisir gustatif dès maintenant où après quelques années de garde.

✧ *Millésime 2015*

Solaire, riche et fruité, ce beau millésime très parfumé présente également une structure légèrement acide qui apporte une agréable fraîcheur en bouche.

