



#### SITUATION

Bourgogne

#### CÉPAGE

Pinot Noir

#### TERROIR

Sols calcaires plus ou moins argileux



#### PRÉSENTATION

Située en Côte de Beaune au-dessus de Meursault, cette petite appellation de 120 hectares produit majoritairement des vins rouges (seulement 18 hectares en blanc). Si ces vins sont moins connus que ceux de son illustre voisin Volnay, ils dévoilent un beau fruit et une structure fine, ce qui les rend très agréables à déguster dès leur jeunesse.

#### 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 (15 à 20% de fût neuf) durant 14 à 16 mois.

#### DÉGUSTATION

Bouquet très fruité aux notes de baies noires (mûre, cassis) et de prune. Bouche charnue, corsée et relativement puissante. Longue finale très parfumée.

#### SERVICE

Servir à 15-16°C.

Garde : 3 à 5 ans et plus.

#### ACCORDS GOURMANDS

Viandes rouges et blanches rôties ou braisées

Fromages moyennement corsés

