



LE MILLÉSIME

En 2016, les conditions climatiques ont été contrastées. Les vendanges auront été tardives pour récolter des raisins à parfaite maturité. Nos vins présentent des arômes fruités très gourmands. Ce sont des vins particulièrement friands. Le millésime promet d'être d'une grande typicité.



CARACTÉRISTIQUE DE L'APPELLATION

La Combe d'Orveau est située juste au-dessus des Musigny Grand Cru. Cette parcelle tient probablement son nom de sa position, en haut d'une vallée, et de son exposition face au sud : Orveau ou le val d'or. Il s'agit d'un des rares endroits en Bourgogne où se côtoient un Grand Cru, un 1er Cru et une appellation village "En Orveau".

Exposition : Sud, Sud-Est
Sols : caillouteux, riche en calcaire
Cépages : Pinot Noir

Caractéristiques de notre parcelle

Superficie : 0 ha 25 a 77 ca - [0,64 Acres]
Année de plantation : 1945



VINIFICATION & ÉLEVAGE

Les raisins sont coupés et triés à la main. Les proportions de l'éraflage et de la vendange entière varient selon chaque millésime. Un pigeage quotidien est effectué pour extraire de la peau des raisins leur couleur, leurs tanins ainsi que leurs arômes. Après 19 jours de cuvaison, la fermentation alcoolique s'achève. Le vin de goutte est écoulé par gravité tandis qu'un pressurage lent et doux du marc permet d'obtenir un vin de presse d'une grande pureté. Pendant 16 mois, nos vins sont élevés en fûts de chêne français (dont 40 à 50 % de fûts neufs et 50 à 60 % de fûts de 2 vins) dans nos caves à l'hygrométrie et à la température naturelles et constantes. Ces fûts sont sélectionnés pour la finesse de leur grain et leur chauffe modérée.



DÉGUSTATION

Belle robe grenat brillante. Le nez est délicat sur des notes boisées et fruitées. En bouche, les arômes grillés et fruités (cerise noire) sont enrobés par une bonne structure tannique. Un vin élégant, fin et racé.

Accords : Pigeon aux raisins, Magret de canard et ses champignons, Rôti de dindonneau

Température : 14°C à 16°C

Potentiel de garde : 10 à 12 ans