



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

Ce climat est situé juste au-dessus du village, près du "Clos du Chapitre". "Craipillot" est un mot dérivé de "Crai" (signifiant "pierreux"), la terre étant ici très pierreuse et calcaire.

Exposition : Est
Sols : Argilo-calcaires
Cépages : Pinot Noir

Caractéristiques de notre parcelle

Superficie : 0 ha 13 a 51 ca - [0,33 Acres]
Année de plantation : 1981



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

La robe d'un beau rubis sombre. Le vin offre au nez des arômes intenses de fruits rouges cuits associés à un boisé délicat. La bouche est très agréable: après une attaque ronde et souple, les saveurs fruitées envahissent le palais et se prolongent en une finale persistante et élégante.

Accords : Pâté en croûte de volaille de bresse au foie gras, Aiguillettes de canard, pot-au-feu

Température : 14°C à 16°C

Potentiel de garde : 7 à 12 ans