



LE MILLÉSIME

2019 est un millésime frais et équilibré. Les volumes sont faibles mais la qualité est exceptionnelle. Caractérisé par une météo extrême et des raisins sains et parfumés, 2019 aura été marqué par une faible pluviométrie (-50% par rapport à la normale), plusieurs épisodes de gel en avril/mai et la canicule estivale. Les vendanges ont débuté le lundi 9 septembre en Côte chalonaise et se sont achevées les 21 septembre en Côte de Nuits.



CARACTÉRISTIQUE DE L'APPELLATION

Ce clos appartenait jadis aux Rois de France. Il était considéré comme l'une des meilleures parcelles de l'appellation. La famille Faiveley l'a acquis en 1971. Ce vin pourrait être comparé à un village de la Côte de Nuits pour la finesse de ses tanins et sa longueur en bouche.

Exposition : Sud, Sud-Ouest
Sols : Argilo-calcaires - marnes blanches
Cépage : Pinot Noir

Caractéristiques de notre parcelle
Superficie : 2 ha 54 a (6,28 Acres)
Année de plantation : 1971, 1982



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. Deux pigeages quotidiens sont effectués pour extraire de la peau des raisins leur couleur, leurs tanins ainsi que leurs arômes. Après 15 à 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 15 mois, nous élevons nos vins en fûts de chêne français (dont 30% de fûts neufs) sélectionnés pour la finesse de leur grain et leur chauffe modérée dans nos caves à l'hygrométrie et à la température naturelles et constantes.



DÉGUSTATION

Au nez, les senteurs de petits fruits rouges se mêlent agréablement aux arômes boisés et d'épices. La bouche présente un très bel équilibre, sa richesse aromatique s'associe à merveille avec ses tanins fins pour en faire un vin racé et d'une excellente persistance aromatique.

Accords : Filet de bœuf à l'Epoisses, côtelettes d'agneau

Température : 14°C à 16°C

Potentiel de garde : 7 à 10 ans