



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 chalonnaise et se sont achevées les 21 septembre en Côte de Nuits.



CARACTÉRISTIQUE DE L'APPELLATION

Situé à proximité de l'appellation Vonlay, ce climat repose sur un terroir particulièrement sec. La roche est si proche que l'on venait auparavant y extraire des pierres pour les constructions. Le Domaine Faiveley a acquis cette parcelle en 2007.

Exposition : Sud, Sud-Est

Sols : Terres rouges peu profondes (30cm) directement sur la roche.

Cépage : Pinot Noir

Caractéristiques de notre parcelle

Superficie : 0 ha 27 a 85 ca - [0,69 Acres]

Année de plantation : 1987



VINIFICATION & ÉLEVAGE

Les raisins sont coupés et triés à la main. La proportion de l'éraflage varie 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 14 mois, nos vins sont élevés en fûts de chêne français (dont un tiers de fûts neufs) 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 rubis soutenu. Les arômes de petits fruits rouges et de réglisse sont associés à des notes florales (violette) et de sous-bois. Ces saveurs gourmandes sont enrobées par des tanins de velours. C'est un vin riche, qui présente une belle rondeur et une structure équilibrée.

Accords : Lapin à la moutarde, volailles rôties, parmentier de confit de canard

Température : 14°C à 16°C

Potentiel de garde : 6 à 8 ans