



Situation géographique et géologique

Se situe sur la commune de Vougeot, en Côte de Nuits. Célèbre vignoble constitué à partir de 1110 par l'Abbaye de Cîteaux. Sols d'éboulis bruns calcaires et bruns calciques sur calcaires à entroques du Bajocien. Orientation Est, Sud/Est.

Encépagement

100% Pinot Noir

Vinification

Les raisins sont récoltés manuellement dans des petites caisses à vendange percées de 12 Kg qui sont acheminées vers la cuverie le plus rapidement possible afin d'éviter échauffement, pluie et écrasement des baies. Le contenu des caisses est passé sur table de tri pour retirer feuilles, raisins verts... En fonction du millésime, 85 à 100 % de la récolte est égrappée pour éviter une amertume excessive due aux tannins des rafles. La macération fermentaire dure de 15 à 20 jours dans des cuves coniques en chêne contenant des radiateurs thermorégulés. Cela permet de maîtriser les températures de fermentation influant directement sur l'extraction des arômes et de la couleur. Enfin, un pressurage doux met en valeur la noblesse et l'élégance du vin.

Elevage

Entonnage en fût de chêne pour 18 mois, en fonction des besoins du millésime, avec 50 à 80 % de fûts neufs, et un choix de bois de provenances diverses. L'élevage en fût neuf apporte les parfums et les tannins des merrains de chêne et également - grâce à la porosité du bois - une oxygénation ménagée qui permet une bonne maturation du vin. Au cours de l'élevage, le vin est bâtonné (remise en suspension des lies fines) pour apporter du gras et de la rondeur. Il est soutiré avant la mise en bouteille, qui s'effectue sans collage et avec une légère filtration, préservant ainsi la richesse naturelle de l'appellation.

Dégustation

Belle robe rubis soutenue. Il présente un nez complexe et plein. Notes de réglisse de fruits noirs et d'épices. En bouche il est rond, souple et bien équilibré en bouche. il est bien structuré.

Suggestions gastronomiques

Servir à 17 °C sur les gibiers, les marinades, les civets et les fromages corsés.

Temps de garde

Plus de 15 ans.