



APELLATION :	<u>BOURGOGNE ROUGE</u>
SITUATION/EXPOSITION :	Parcelle située près de très bons terroirs de l'appellation. Elle est exposée plein est.
SUPERFICIE :	0 HA 93 A 72
SOLS :	Sol argilo-calcaire.
DENSITE DE PLANTATION :	10 000 pieds/ha
AGE MOYEN :	25 ans
PRATIQUES CULTURALES :	Vigne taillée en cordon de Royat. Le sol est enherbé pour maîtriser la vigueur. La vigne est ébourgeonnée. Vendanges manuelles avec tri des raisins.
RENDEMENTS :	50 HL/HA
VINIFICATION :	Égrappées puis réceptionnées dans des bacs inox par gravitation, les grumes sont ensuite mises en cuve ciment pour une macération à froid de plusieurs jours afin d'extraire couleur et fruit. La fermentation est naturelle, sans levure ajoutée. Nous décuivons assez vite pour ne pas durcir le vin.
ELEVAGE :	Celui-ci est mis en fûts de 2 à 5 vins pour la moitié du volume et en cuve pour l'autre moitié afin de préserver le fruit. Cette cuvée est embouteillée après 10 mois d'élevage.
VIN :	C'est un vin de plaisir, très gourmand.
SERVICE :	À consommer entre 1 et 3 ans sur des viandes rouges ou des grillades.