

Les Grandes Terres

Cette parcelle se trouve à mi-coteau, juste en-dessous de l'Abbaye de Morgeot construite au 12ème siècle par les moines cisterciens qui développèrent la culture de la vigne dans cette région. Avec une exposition optimale au soleil et au vent, la maturité de cette vigne est une des plus précoces du domaine.



Caractéristiques:

Terrain : Argilo-calcaire.

Exposition : Sud-Est.

Vigne : Vigne âgée de 50 ans.

Cépage : Pinot Noir.

Vinification: Vendange manuelle en caisses, triée sur table à réception. Vinification bourguignonne, en cuves bois sans soufre et en grappes entières. Fermentation et macération longue, aucun produit œnologique n'est ajouté.

Elevage: 18 mois en fûts de chêne, decantation naturelle en fût, pas de filtration ni de collage à la mise.

Mode de culture: Biologique, non certifié.

Nous n'apportons que du compost et labourons la vigne pour favoriser la vie des sols.

Nous n'utilisons que des fongicides homologués en viticulture biologique et des décoctions de plantes.

Dégustation

Robe: rouge rubis.

Nez: notes de fruits rouges (cerise, mûres) et de sous-bois.

Bouche: des tannins fermes et soyeux avec une finale puissante et aromatique.

Accords Mets et Vins

Grillades.

Charcuterie.

Boeuf Bourguignon.

Fromages de Bourgogne.

Service

Entre 14° et 16°, un passage en carafe lui permet d'exprimer pleinement son caractère.

