



# 1er CRU - LES SUCHOTS

## Vigne et terroir

Sur cette parcelle, nous pouvons trouver des vignes âgées de 15

à 50 ans plantées sur une surface de 0.42 hectares.

Il s'agit d'un sol brun calcaire, profond, sur éboulis, issu des alluvions de la combe brulée qui domine ce terroir.

Le rendement est d'environ 30-35hl/hectare.

## Vinification

Nous vendangeons manuellement, en caisses de 25kg. Les

raisins sont triés, égrappés, non

foulés et encuvés par gravité.

La vinification se fait en cuve bois tronconique de petit volume

(25 hectolitres). La cuvaison dure 18 à 25 jours, le pigeage est modéré.



## Elevage et mise en bouteille

Nous élevons nos vins sur lies en cave froide (16 à 18 mois), 50

à 80% en fûts neufs, suivant les millésimes.

Le soutirage a lieu un mois avant la mise en bouteille, sans filtration ni collage.

