



1^{er} CRU - LES CHOUACHEUX

Beaune

Vigne et terroir

Cette parcelle de 1,51 hectares se situe au Sud de l'appellation. La vigne est âgée en moyenne d'une cinquantaine d'année et est issue d'une sélection massale. Elle est régulièrement complantée. Le terroir est argilocalcaire, riche en oxyde de fer (terre rouge). Le rendement moyen est de 35-40hl/hectare.

Vinification

Nous vendangeons manuellement. Les raisins sont triés, égrappés, et non foulés. Nous procédons ensuite à un encuvage par gravité, en cuve inox. La fermentation se fait par levures indigènes, en cuves fermées, pigeages et remontages modérés. La cuvaison est longue selon les millésimes (18 à 25 jours).

Elevage et mise en bouteille

L'élevage est réalisé en fûts, en cave froide. Nous utilisons 20 à 25% de bois neuf exclusivement apporté par des fûts de 500 litres. Nous soutirons ensuite par gravité, un mois avant la mise en bouteille. Nous ne filtrons pas.

