



GRAND CRU - CLOS DE VOUGEOT

Vigne et terroir

La vigne est issue du Lieu-dit « Montiottes Hautes » et s'étend sur 30 ares répartis comme suit :

- 15 ares de plus de 70 ans
- 15 ares replantés en 2011

Le Terroir est argilo-calcaire à dominante caillouteuse.

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

Vinification

Nous vendangeons manuellement, en caisses de 25kg. Les raisins sont triés, égrappés, non foulés et sont ensuite encuvés par gravité. La vinification se fait en cuve bois tronconique de petit volume (18 hectolitres), en levures indigènes. La cuvaison dure 18 à 25 jours et nous pigeons modérément.



Elevage et mise en bouteille

Nous élevons nos vins sur lies durant 16 à 18 mois en cave froide. Nous utilisons 50 à 100% de futs neufs sur cette cuvée.

Nous soutirons un mois avant la mise en bouteille, nous ne filtrons pas, nous ne collons pas.

