

BONNES-MARES GRAND CRU Cépage 100% Pinot noir

Localisation

CHAMBOLLE-MUSIGNY

Superficie

20 ares 81 ca

Production

5200 Bouteilles

Age moyen

Vignes plantées en 1979



Sol

Argilo-calcaire avec 4 cinquièmes de la parcelle en argiles rouges et 1 cinquième en argiles blanches

Vendange

Manuelle en caisse, passage de la récolte sur 3 tables de tri.

1/3 de la vendange reste en grappe entière et le reste est égrappé, non foulé.

Cuaison

En cuve bois, démarrage de la fermentation par les levures indigènes, après une période de macération. Pas d'enzimage. Pas de tannissage. Pratique de quelques remontages et pigeages. Durée totale de 25 à 30 jours.

Pressurage

Pressoir pneumatique, séparation des jus de goutte et des jus de presse.

Elevage

Elevage en fût de chênes pendant 14 à 18 mois. Pourcentage de fût neuf 30% max.

Mise en bouteilles au domaine par nos soins sans collage ni filtration selon les rythmes de la lune

Typicité

Les Bonnes-Mares sont imposants par leur volume et leur prestance : très droite. Ils ont une once d'autérité. Mais comme dans l'art cistercien l'austérité apparente met en valeur la pureté de la ligne. L'assise tannique est présente elle apporte une ampleur et une texture incomparable. L'aromatique mêle mûres et une touche de bois de santal.

