

## BOURGOGNE «RONCEVIE» Cépage 100% Pinot noir

### Localisation

Sur la commune de **GEVREY CHAMBERTIN**

En 1964, Joseph Arlaud acquiert cette parcelle de terre afin d'agrandir son domaine. Il plante sur ce terroir des pieds de pinot noir soigneusement sélectionnés.

Cette parcelle de 5 hectares située sur un lieu-dit nommé «RONCEVIE» était à l'époque dans la zone de l'appellation Gevrey-Chambertin. Mais une révision du décret d'appellation la même année, donnait à cette nouvelle acquisition, uniquement, l'appellation bourgogne régional.

**Superficie**  
4 ha 88 ares 45 ca  
**Production**  
29 000 Bouteilles  
**Sol**  
Argilo-calcaire

**Age moyen**  
2 hectares plantés en 1964  
2 hectares plantés en 1965  
0,88 hectare planté en 1986



BIODYVIN

### Vendange

Manuelle en caisse, passage de la récolte sur 3 tables de tri.  
La vendange est éraflée à 100%, non foulée.

### Cuaison

En cuve ciment, démarrage de la fermentation par les levures indigènes, après une période de macération.  
Pas d'enzymage. Pas de tannisage. Pratique de quelques remontages et pigeages.  
Durée minimum de cuaison 17 jours.

### Pressurage

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

### Elevage

En fûts de chêne pendant 14 à 16 mois. Pas de fût neuf dans l'assemblage final.  
Mise en bouteille au Domaine par nos soins sans collage ni filtration selon les rythmes de la lune.

### Typicité

Les vins de Roncevie sont juteux, gourmands, et fruités sans pour autant être dénués de fond.  
Cette cuvée accessible et profonde, donne le meilleur d'elle même sur des viandes blanches, une côte de porc charcutier ou juste comme ça pour le plaisir.

