

CLOS DE LA ROCHE GRAND CRU Cépage 100% Pinot noir

Localisation

Sur la commune de **MOREY-SAINT-DENIS**, le long de la route des grands crus, dans la partie de **CLOS DE LA ROCHE** « LES MOCHAMPS ».

Superficie

43 ares 90 ca

Production

2200 Bouteilles

Sol

Argilo-calcaire

Age moyen 38 ans

18 ares 25 ca plantés en 1978

25 ares 65 ca plantés en 1990



BIODYVIN

Vendange

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

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

Cuaison

Démarrage de la fermentation par les levures indigènes, après une période de macération. Pas d'enzymage. Pas de tannissage. Pratique de quelques remontages et pigeages. Durée minimum de cuaison de 24 jours.

Pressurage

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

Elevage

Elevage en fûts de chêne pendant 14 à 18 mois. Pourcentage de fût neuf final 30 % max.

Mise en bouteille au Domaine par nos soins sans collage ni filtration selon les rythmes de la Lune.

Typicité

Les Clos de la Roche sont des vins puissants, corsés et minéraux. Une de leur marqueur aromatique est la violette.

