

CLOS SAINT-DENIS GRAND CRU Cépage 100% Pinot noir

Localisation

Sur la commune de **MOREY-SAINT-DENIS** dans la partie originelle du **CLOS SAINT-DENIS**.

Superficie

17 ares 02 ca

Production

900 bouteilles

Age moyen

Vignes plantées en 1970

Sol

Argilo-calcaire.



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

En cuve bois, 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 totale de 25 à 30 jours.

Pressurage

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

Elevage

Elevage en fûts de chêne pendant 16 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 Saint-Denis sont tout en dentelle. Ils portent en eux cette ambivalence : ils sont complexes et déconcertants de gourmandise.

