

## MOREY-SAINT-DENIS 1er CRU «LES RUCHOTS» Cépage 100% Pinot noir

### Localisation

Parcelle située à la limite sud du terroir de **MOREY-SAINT-DENIS**, localisée entre l'appellation Grand cru « Clos de Tart » et Morey-Saint-Denis 1er cru « Clos de la Bussière ».

### Superficie

70 ares 54 ca

### Production

3600 bouteilles

### Age moyen

69 ares 63 ca plantés en 1955

11 ares 09 ca plantés en 1983



BIODYVIN

### Sol

Argilo-calcaire.

### 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 23 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 20 % max.

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

### Typicité

« Les Ruchots » sont minéraux, denses, puissants et complexes. Ils sont dotés d'un grand potentiel de garde, avec l'âge les Ruchots prennent des notes truffées.

