



*Surface en production* : 0,80 ha  
*Âge moyen des vignes* : 35-40 ans  
*Production annuelle moyenne* : 7 000 bouteilles  
*Cépage* : Pinot Noir

### *Situation du vignoble :*

Il est issu de 2 parcelles, situées sur la commune de Vosne Romanée, au pied du coteau à l'est de la RN 74. Les sols sont argilo-limoneux sur un sous-sol de sables et de cailloutis de l'ère Pléistocène. Ces sols pauvres en calcaire donnent des vins aux teintes violines, à l'acidité assez soutenue, donc très frais et très parfumés.

### *Vinification et élevage :*

Vinification traditionnelle bourguignonne.  
Durant les 6 premiers mois, ces vins sont logés en foudres de chêne dans une cave très ancienne située sous les appartements de Jean GROS.  
Les 12 mois suivants, l'élevage se poursuit en pièces de 1 à 3 vins. Ces fûts, qui ont abrité auparavant des cuvées d'appellation plus élevée, apportent un peu des arômes du vin précédent. Cette pratique développe la complexité de ces cuvées.

