



Surface en production : 0,27 ha
Age moyen des vignes : 40 ans
Production annuelle moyenne : 1200 bouteilles
Cépage: Pinot Noir



Vinification & Elevage

Vinification traditionnelle bourguignonne. La mise en fût intervient quelques jours après le décuage pour un séjour de 18 mois. Le pourcentage de fûts neufs varie selon les millésimes, de 50 % à 70 %. Un seul soutirage intervient à la fin de la fermentation malolactique, en général à la fin de l'hiver qui suit la récolte. Lorsque les vins atteignent environ 18 mois, soit en avril, on procède à l'unification des fûts d'une même appellation, par soutirage dans des cuves. On profite de ce transfert pour réaliser un collage à l'albumine d'œuf. Les vins restent sur colle, jusqu'au mois d'août, époque des mises en bouteilles.

Situation du vignoble

Deux lieux-dits entrent dans la composition de ce vin, situés au nord de la commune de Nuits et proches l'un de l'autre, Les VIGNERONDES et les MURGERS occupent le tiers inférieur du coteau sur des sols à texture sableuse, très filtrants. Ce vin est caractérisé par la puissance des premiers crus de Nuits, alliée à des tanins fondus qui rappellent sa proximité de Vosne. Il vieillit remarquablement bien.

