



畑の面積 : 0,82 ha
 ブドウの年齢 : 35 years old
 平均年間生産量 : 5 000 bottles
 ブドウの種類 : Pinot Noir

ブドウの木の場所

このキュベは四つの畑から構成されており、全てニュイの町の北側に位置する。
 各クリマ（畑）の特徴は以下の通りである。

《レ・ザテ》：ムザン川渓谷の沖積地にあり、褐色の深い表土で覆われている。

《レ・ラヴィエール》：「ラーヴ」と呼ばれる平たい石が見られる土壌。この石は昔、屋根を作るのに使われていた。

《レ・バ・ド・コンブ》：「谷の下」の意。ヴォーヌ村との境界線にあり、レアの小さな谷の上方にあたる。

《ラ・ペリエール・ノブレ》：「ペリエール」は採石場を意味する。この畑は丘の頂上付近の急斜面にあり、下層部はウーリット・ブランシュ（白い魚卵状石灰岩）の硬い石灰から成っている。
 これらの畑をブレンドして出来たワインは、エレガントに仕上がっている。ニュイにしてはタンニンがかなりしなやかで、ヴォーヌとニュイの中間的な特徴を持っている。



ワインの醸造

ヴィラージュ（村名）、プルミエクリュ（一級）、グランクリュ（特級）

これらのワインは、発酵タンクから取り出した数日後、樽に移して18ヶ月間熟成させる。*

** 新樽と前年のヴィンテージ熟成に使われた樽とのバランスは、アペラシオンやヴィンテージのレベルによって調整する。

新樽の平均的な使用率：ヴィラージュ 30~40%

マロラクティック発酵（りんご酸が乳酸に発酵する過程）が終わると、一度だけ澱引きを行い、別の樽に移し変える。一般的にこの作業は、収穫に続く冬が終わる頃に行われる。

約18ヶ月経過し翌々年の4月になると、夫々の樽からワインを引き出し、アペラシオンごとに一つのタンクに納める。

この作業と同時に卵白アルブミンを入れ、清澄作業を行う。ワインをこのように《清澄剤の上に》寝かし、8月末に瓶詰めを行う。

