

Bourgogne

LA VIGNE D'ÉMILE



FICHE D'IDENTITÉ

CÉPAGE

Pinot Noir

SOL

Portlandien — calcaire

EXPOSITION

Nord-ouest

VITICULTURE

HVE niveau 3

ÉLEVAGE

Cuve, nov. à juin

TEMPÉRATURE DE SERVICE

13 à 16 °C

POTENTIEL DE GARDE

3 à 8 ans

I.

La parcelle

La parcelle se situe dans le village de Saint-Bris-le-Vineux, sur le Portlandien — calcaire — bénéficiant d'une exposition nord-ouest. Vignes de Pinot Noir de 40 ans, pour un rendement de 50hL/ha.

Nous pratiquons une approche raisonnée de la viticulture, labellisée HVE niveau 3 : labours pour activer la vie organique et microbienne du sol, enherbement partiel sur certaines parcelles, engrais et traitements naturels contre les maladies.

II.

La vinification

Nos raisins sont égrappés et encuvés pour une macération pré-fermentaire à froid de 48h, puis la fermentation démarre naturellement avec un léger remontage quotidien ; toute extraction excessive est proscrite afin d'obtenir des vins fins et digestes.

Le décuage évite l'utilisation d'une pompe. La vinification respecte la tradition bourguignonne : fermentations alcoolique et malolactique totales, associées à quelques techniques modernes. L'élevage s'effectue de novembre à juin, suivi d'une légère filtration avant la mise en bouteille par nos soins au domaine.

III.

La dégustation

Robe rubis intense aux reflets violets. Nez aux arômes fruités et fumés, qui se prolongent en bouche avec des saveurs de fruits rouges cuits.