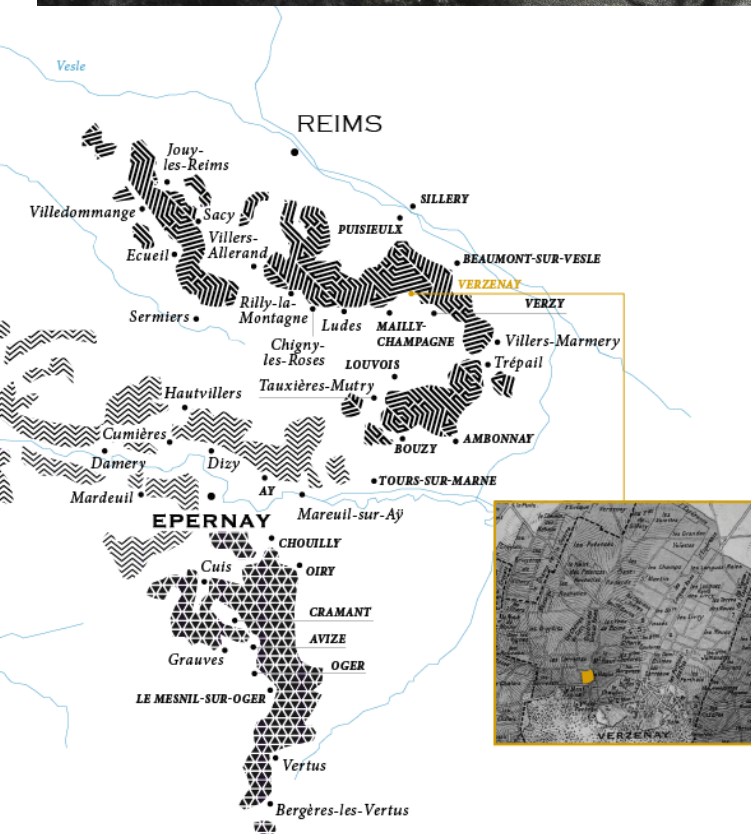




GAULT & M  
16,5  
20



#### VIGNES

Sol : limon  
Exposition : Nord  
Année de plantation : 1984  
Taille de la parcelle : 59,75 ares

#### CÉPAGE

100% Pinot Noir Grand Cru  
Verzenay  
0% vins de réserve

#### VINIFICATION

FA en cuve inox thermo-régulée  
FML non déclenchée  
Non collé  
Élevage 6 à 8 mois en fût avec batonnage raisonné  
Fûts : 1 à 3 vins, chauffe légère, 3,50 hl et 6,15 hl

#### TEMPS SUR LATTES

48 mois minimum

#### DATE DE DÉGORGEMENT

Indiquée sur la contre-étiquette

#### DOSAGE

0 g/L

#### FLACON DISPONIBLE

Bouteille - 75 cl

#### MOT DU CHEF DE CAVES

« La parcelle «Les Corettes» révèle une expression atypique du Pinot Noir : les sols sont drainants et le terroir est exposé à un ensoleillement en demi-journée (après-midi). La parcelle est ensoleillée au moment le plus chaud de la journée, ce qui apporte au vin une belle structure et une forte intensité aromatique de fruits rouges. »