



VIGNES

Sol : limon argilo-sableux
Exposition : Est
Année de plantation : 2005
Taille de la parcelle : 19,84 ares

CÉPAGE

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

VINIFICATION

Macération de 8h avant la saignée
FA en cuve inox thermo-régulée
FML non déclenchée
Non collé
Élevage 4 à 6 mois en fût avec batonnage raisonné
Fûts : 4 à 5 vins, 3,50 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 Marquises» révèle une expression atypique du Pinot Noir grâce au terroir qui combine des sols drainants et un ensoleillement en demi-journée (le matin) relativement doux. Ainsi, on retrouve des arômes très fins de petits fruits rouges. La macération de 8h offre une plus grande amplitude aromatique de cette caractéristique de terroir.”