



*Surface en production* : 0,20 ha  
*Âge moyen des vignes* : 25 ans  
*Production annuelle moyenne* : 1 000 bouteilles  
*Cépage* : Pinot Noir

### Situation du vignoble :

Cette parcelle est située dans le lieu dit « GRAND MAUPERTUIS" dans la partie haute du clos, le long du mur supérieur, en limite des Grands Echezeaux. Elle a été achetée par Jean GROS en 1967 au nom de son fils Michel, alors âgé de 11 ans. Elle longe la parcelle familiale du même lieu dit, aujourd'hui exploitée par Anne GROS.

Le gel de 1985 a imposé l'arrachage total. La replantation, effectuée en 1987 avec le clone 115 sur 161-49, confère à ses raisins une maturation très précoce.

Ce vin est caractérisé par des tanins très soyeux et une acidité assez faible, qui le rendent plaisant dès son plus jeune âge, bien qu'il soit très dense. Il vieillit cependant très bien 10 à 15 ans.

### Vinification et élevage :

Vinification traditionnelle bourguignonne.

La mise en fût intervient quelques jours après le décuage pour un séjour de 18 mois. Ce vin est logé entièrement en fûts neufs.

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.

