



Surface en production : 0,23 ha
Âge moyen des vignes : 20 ans
Production annuelle moyenne : 1200 bouteilles
Cépage : Pinot Noir

Situation du vignoble

Cette parcelle très pentue longe l'enceinte sud du célèbre «Clos des Lambrays» dont elle est séparée par l'ancienne route de Vergy, voie très ancienne qui reliait en ligne droite Morey à la butte de Vergy.

En ce lieu était érigé le Château des Sires de Vergy et l'Abbaye de St Vivant, puissances dominantes de la région du XIIe au XVIIIe siècle. Ce lieu-dit a été entièrement remembré et replanté dans les années 80. Il est situé sur des calcaires de Comblanchien portant 30 à 35 cm de sol argileux très caillouteux. Ces sols, légers et filtrants, donnent des vins tendres et très fins, d'une grande élégance.

Vinification et élevage

Vinification traditionnelle bourguignonne puis entonnage pour un séjour de 18 mois, dans 30 % à 40 % de fûts neufs.

Un seul soutirage à la fin de la fermentation malolactique. Après ces 18 mois, assemblage en cuves inox et collage à l'albumine d'œuf si nécessaire.

Les vins restent sur colle jusqu'au mois d'août, époque des mises en bouteilles.

