



Surface en production : 0,82 ha
 Âge moyen des vignes : 40 ans
 Production annuelle moyenne : 4000 bouteilles
 Cépage : Pinot Noir

Vinification & élevage

Vinification traditionnelle.
 La mise en fût intervient quelques jours après le décuva-ge pour un séjour de 18 mois. Le pourcentage entre fûts neufs varie selon les millésimes entre 30 % à 40 %.
 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.

Situation du vignoble

Ce nom dérive du nom *CHAILLE* qui signifie petit caillou. Ce climat, au sud de la ville de Nuits, est implanté sur un cône d'éboulis, d'où la présence d'une forte pierrosité. Le sol est argileux, pauvre en calcaire et contient des chailles, une sorte de silex de couleur rougeâtre, riche en silice.
 La nature très particulière de ce sol nous a incités à en faire une cuvée individualisée, qui présente une grande minéralité, un fruit très pur, une acidité assez soutenue et un corps puissant, qui lui confèrent une grande longévité.

