



*Surface en production* : 0,92 ha  
*Âge moyen des vignes* : 40 ans  
*Production annuelle moyenne* : 6 000 bouteilles  
*Cépage* : Pinot Noir

### Situation du vignoble

Trois parcelles entrent dans la composition de cette cuvée provenant des lieux-dits: «Aux Réas», «Au-Dessus de la Rivière» et «La Colombière».

Toutes ces parcelles sont situées à proximité du village, les deux dernières implantées sur des conglomérats de calcaires et d'argile de l'Oligocène, dits «conglomérats Saumon» du fait de leur couleur rose saumonée.

«Aux Réas», quant à eux, reposent sur un calcaire dur à entroques du Bajocien. Ces marnes, mêlées à des blocs de calcaire, donnent des vins très tendres et très élégants.

### Vinification & élevage

Vinification traditionnelle bourguignonne.

La mise en fût intervient quelques jours après le décuage pour un séjour de 18 mois. Le pourcentage de fûts neufs varie selon les millésimes, de 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.

