

CÔTE DE BEAUNE

LA GRANDE CHATELAINNE

VIGNE ET TERROIR

La vigne a été plantée il y a 40 ans sur une surface de 1.19 hectares. Elle est exposée sur le versant Sud / Sud-Est de cette combe.

Le Terroir est argilo-calcaire, à dominante calcaire.

Le rendement est d'environ 35-40hl/hectare.

VINIFICATION

Nous vendangeons manuellement toujours tardivement, en caisses de 25kg. Les raisins sont triés et nous réalisons un pressurage pneumatique en raisins entiers puis un débourbage léger, sans apport de soufre.

La fermentation se fait en fut de 228 litres, sans aucun batonnage. Nous utilisons très peu de bois neuf. C'est une fermentation longue (4 à 8 mois), en levures indigènes.

ELEVAGE

MISE EN BOUTEILLE

Nous élevons nos vins sur lies de 12 à 15 mois, sans batonnage.

La mise en bouteille a lieu après le deuxième hiver, nous filtrons légèrement si nécessaire.

