Bourgogne Rouge
Les Cras



Dégustation

Belle couleur rubis profond, avec des reflets bleutés.
Le nez évoque des arômes de fruits rouges, de cerise bien mûre.
En bouche, le vin est dense, racé. Les tanins sont souples et laissent présager une garde de 5 à 8 ans.

Terroir

Sol argilo-calcaire du quaternaire (Bathonien moyen)
Exposition: sud-ouest
Altitude: 300 m
Pente 5%

Viticulture

Cépage: Pinot Noir
Densité: 8000 pieds/ha
Rendement moyen: 40hl/ha
Vendanges à la main
Travail du sol

Vinification

Triage de la vendange sur une table de tri. La décision d'érafler ou partiellement se fait en fonction de la maturité des raisins.
Macération en cuve bois ouverte avec en moyenne un remontage et un pigeage par jour.
Durée de cuvaison de 14 à 15 jours, puis pressurage et mise en fûts. Fermentation malolactique en fûts.
Après un élevage de 15 mois en fûts, soutirage, puis légère filtration sur terre Kieselguhr avant mise en bouteilles.
Pas de collage.