

Les Grandes Côtes



L'alliance de trois sols reflétant l'équilibre et la puissance des terroirs du Portlandien et du Kimméridgien.

Composition :

100% Pinot Noir
Lieu-dit « LES GRANDES CÔTES »

Vignoble enraciné sur terroir Kimméridgien, composé de marnes et de calcaires, situé exclusivement dans le village de Celles-sur-Ource, au cœur de la Côte des Bar.

Viticulture naturelle labellisée Ampelos depuis 1996 et certifiée Haute Valeur Environnementale. Rendements limités sur un vignoble de 40 ans d'âge moyen. Travail du sol mécanique, sans produits de synthèse.

Vinification :

Réserve perpétuelle de 2011 à 2019
Mise en cave : Juin 2020

Vendange manuelle
Vinification par parcelle
Exclusivement en cuve
Débourage léger
Fermentation alcoolique naturelle
Fermentation malo-lactique
Élevage sur lies pendant 10 mois
Pas de collage, pas de filtration
Élevage en bouteille : 36 mois
Dosage : Extra-Brut : 2 g/L
Dégorgement : 6 mois avant commercialisation

Production :

3684 Bouteilles - 98 Magnums

Analyse :

Alcool: 12,5%
pH: 3,08
SO2 Total: 34 mg/L