

BOURGOGNE

Aux Seurrets



TERROIR : une appellation régionale parcellaire de la Côte de Beaune

La parcelle Aux Seurrets est située dans les bas du village de Pommard, du côté de la plaine. La cuvée est donc exclusivement produite à partir des raisins de cette parcelle pour valoriser la typicité de ce terroir au sol graveleux, qui, s'il est appellation régionale, exprime un caractère trempé à l'instar de son célèbre voisinage.

À LA VIGNE : la culture biologique

La parcelle est cultivée en agriculture biologique et biodynamique pour en préserver la vitalité et favoriser l'activité microbiologique des sols : aucun intrant chimique, travail des sols, enherbement hivernal.

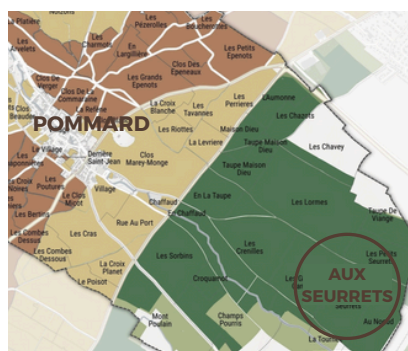
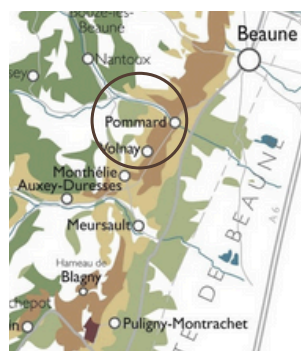
À LA CAVE : une vinification peu interventionniste

Vendanges manuelles. Tri de la récolte sur table vibrante puis table de tri. Grappes éraflées de 30% à 70% en fonction des millésimes.

Vinification lente (de 15 à 20 jours) en levures indigènes et cuve béton. Remontage quotidien. Fixation de la couleur et des arômes par la remontée naturelle et surveillée des températures des moûts sous l'action de la fermentation alcoolique.

Pressurage pneumatique, entonnage en fûts de plusieurs vins (5 à 10% de fûts neufs). 10 mois d'élevage sans soutirage.

Non filtré, non collé. Sulfitage faible.



Couleur : Rouge

Cépage : Pinot Noir

Surface (ha) : 0,53

Date de plantation : 2014

Sol : Argilo-calcaire

Altitude (m) : 200

Exposition : Nord-Sud

Densité (pieds/ha) : 10 000

Garde : 2 à 7 ans

