

DOMAINE DUREUIL-JANTHIAL



AOC Bourgogne Rouge

Situation géographique : Deux villages : Prémieux-Prissey sur des argiles à l'Est du village et Puligny-Montrachet sur des argiles, au centre du village côté Est

Cépage : Pinot noir

Vignes : Plantées entre 1969 et 2004 sur une surface de 53 ares 62 à Prémieux-Prissey et en 1968 sur une surface totale de 42 ares 47 à Puligny-Montrachet, pour une surface totale de 96 ares 09 ca

Sol et sous-sol : Argileux

Vinification : Vendanges manuelles, passage sur deux tables de tri : une table vibrante et une table à bande. Les raisins sont ensuite égrappés ou non en fonction du millésime puis mis en cuve bois tronconique. La vendange est ensuite refroidie afin que l'on récolte sans faire les vinifications. Les vinifications ont lieu après une semaine de macération à froid (à la fin des vendanges). Pigeage ou remontage en fonction de la phase de vinification. Nous dégustons les vins tous les jours et décidons des interventions à faire en fonction de la dégustation

Élevage : En cave du XIX^e. 12 mois en fûts (33 % neufs) avec fermentation malolactique, puis 6 mois en cuve inox. Mise en bouteilles suivant le calendrier lunaire

Personnalité : Les élevages longs permettent à ce vin de très bien vieillir. Les arômes de fruits frais sont bien présents

Température de service : 16°

Format disponible : 75 cl