

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 et la vinification a 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