

Cuvée parfois composée d'un assemblage propriété et négoce. Les informations données concernent la partie propriété.

Terroir	Village : Morogues Lieu-dit : Fourchet et autres en négoce Terroir : argilo-calcaire, marnes kimméridgiennes Exposition : sud-ouest	
Vignes de la partie producteur	Cépage : Pinot Noir Densité : 7000 pieds / hectare Age : 15 ans Rendement : 40 à 55hl/ha Conduite du vignoble : Pérennisation et valorisation du terroir, pour les vignes de notre vignoble <ul style="list-style-type: none"> -Amendement organique et travail en profondeur des sols : <i>respect de la structure et de la vie du sol.</i> -Taille Guyot Poussart : <i>équilibre du cep de vigne</i> -Ebourgeonnage : <i>contrôle du rendement et équilibre du pied.</i> -Désherbage mécanique : <i>respect de la vie du sol.</i> -Enherbement temporaire ou permanent : <i>contrôle de la vigueur et du régime hydrique.</i> -Suivi technique parcellaire : <i>processus Mildium, optimisation des interventions phytosanitaires.</i> 	
Vinification	Technique de vinification : élaborer des vins reflétant le fruité et l'équilibre du millésime <ul style="list-style-type: none"> -Vendanges manuelles dans des caisses de 200l. Egrappage puis encuvage : <i>respect de l'intégralité du fruit jusqu'à la cuve.</i> -Macération pré fermentaire à froid de 3 à 5 jours couplée en pigeage : <i>extraction de la couleur des tannins de pellicule.</i> -Fermentation par levures indigènes avec montée progressive des températures associée à des remontages ou pigeages doux : <i>développement de la complexité aromatique et de la structure du vin.</i> -Macération postfermentaire de 4 à 7 jours : <i>affinage de la structure tannique (élevage durant lequel a lieu la fermentation malolactique, 90% en cuve, 10% en fût de 400l).</i> -Collage et filtration si nécessaire. -Mise en bouteille, <i>stockage 12 mois avant la distribution : les vins dégustés sont reposés de leur mise en bouteille.</i> 	
Dégustation	Garde : 7 ans et plus. Température de service : de 14 à 17°C Commentaire de dégustation : <i>La couleur est vive et limpide. L'olfaction est très intense sur des notes de fruits rouges, cerise, framboise, de fruits noirs comme la myrtille. On trouve également les épices comme la cannelle, le poivre et la menthe. La bouche est ample et souple avec une structure tannique présente mais discrète qui allonge la dégustation.</i> Accompagnement : <i>Cette cuvée s'accompagne avec des viandes rouges, petits gibiers et fromages de caractère.</i>	
Presse et Guide	Millésime 2017 87/100 GILBERT ET GAILLARD 14.5/20 GUIDE BETTANE ET DESSEAUVE 89/100 ANDREAS LARSSON Millésime 2019 MEDAILLE D'OR PRIX PLAISIRS BETTANE ET DESSEAUVE 90/100 GILBERT & GAILLARD	