



Franc de Pied 1er cru

Village: Ecueil 1er cru

Cépage: 100 % pinot noir

Sol: Terres de sables du Thanetien.

Agés des vignes: plantation en 1973

Vigne en sélection massale

Labour des sols.

Approche des traitements par des méthodes biologiques, biodynamiques et plus classique si nécessaire.

Respect des rythmes de la plante.

Vinification: fermentation lente en futs et en cuves avec un long élevage sur lies.
100% vinification en futs

Dosage: 0 g/l

Wine advocate: Fermented 100% in used oak barrels, this is a pure, highly finessed, very elegant and terribly salty pinot noir with a very long, complex yet pure, tensioned and very long finish. This is well structured and persistent. 93

