



### Millésime 1er cru

Village: Ecueil 1er cru, Bouzy grand cru

Cépage: 55 % pinot noir, 45 % chardonnay

Sol: divers avec des argilo calcaires en majorité et une proportion faible de sables calcaires

Agés des vignes: plus de 30 ans

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.

60% vinification en futs

Dosage: 4 g/l

**Wine advocate:** The straw yellow colored wine offers a clear, precise and refreshing citrus arom with mineral notes and good intensity. Full bodied and charmingly round on the palate, this is an intense, lush and fruity vintage with a refreshing mineral finish. 90+

**Revue du Vin de France:** Un assemblage de pinot noir et chardonnay de Bouzy et Écueil, aux belles épaules, ponctué d'une douce oxydation ménagée. Parfaitement en place. 15.5/20

