



Le spécialiste des Vins en Beaujolais-Mâconnais vous fait partager son histoire, celle d'une maison Beaujolaise fondée en 1938. De sa longue expérience, elle a su gagner une légitimité et une reconnaissance dans sa région, en France et dans le monde, en présentant, pour chaque millésime, le meilleur de chaque terroir du Beaujolais et du Mâconnais.

AOP Bourgogne Pinot Noir La Croix D'en Haut belena



Méthode culturale : nous avons besoin de sols vivants, ce qui nous a conduit à abandonner depuis plus de 20 ans maintenant l'usage des engrais « chimique », nous privilégions l'apport éventuel de compost (fumier d'élevage) si besoin est pour nourrir la vie microbienne du sol.

Le gros de notre travail est manuel ; Taille d'hiver assez courte et à partir du mois de Mai, nous sélectionnons 7 ou 8 rameaux par cep (taille en vert) et gardons un raisin par branche.

Vinification et Elevage:

Eraflage des raisins le plus doux possible, on n'écrase pas les baies et on envoie en cuve. Lorsque le rendement en jus est trop élevé par rapport à la matière solide, nous supprimons du jus des cuves.

Pendant la fermentation, nous remettons les matières solides en suspensions dans le jus (2 fois par jour) pour obtenir une bonne extraction.

Lorsque le moment est venu (dégustation), nous écouons le vin de la cuve en tonneaux (10 à 25 % de fûts neufs), l'élevage commence.

Après une période, entre 8 et 15 mois, le vin est biologiquement terminé, nous le tirons en bouteilles sans filtration si la turbidité est correcte

Dégustations Ce Bourgogne Pinot Noir révèle une belle robe rubis brillante. Le nez offre des arômes de sous-bois et de fruits rouges. La bouche est ronde avec un fruité vibrant, aux notes de cassis, de griotte et de réglisse. Les tannins sont soyeux.