



CHAPELLE DE BLAGNY
GRANDS VINS DE BOURGOGNE



BLAGNY 1^{ER} CRU SOUS LE DOS D'ÂNE

Sol & Climat

Marnes argilo-calcaires, sol très rouge, riche en amonites. Climat continental avec influences océaniques.

Vignes

- 100% pinot noir.
- Ages moyen : 30 ans
- Densité de plantation : 10 000 pieds/hectare
- Taille cordons de royat
- Certification HVE (Haute Valeur Environnementale) depuis 2015.

Vinifications

Vendanges manuelles en caisses, 100% égrappé puis refroidits à 4 °C, macération pré fermentaire à froid 4 à 6 jours, fermentation alcoolique pendant 6 à 8 jours avec peu ou pas de pigeage selon le millésime, remontages quotidiens. Macération post-fermentaire à chaud (32°C) pendant 2 à 4 jours pour l'extraction des tannins soyeux des pépins.

Fermentation malolactique en futs de chêne, maxi 30% futs neufs.

Elevage 12 mois en futs puis 4 à 6 mois d'affinage en cuve inox.

Mise en bouteille au domaine.

Ré implanté par les moines cisterciens, le pinot noir se plait à Blagny, donne des vins rouges fins et ciselés ou se côtoient des arômes de fruits rouges comme la griotte ou la framboise, avec une finale épicée spécifique de ce terroir.