

# Bourgogne “Champ Franc”

Domaine Heresztyn-Mazzini

Red Wine - Pinot noir

**SUPERFICIE DE LA PARCELLE :** 76 ares

**NATURE DES SOLS :** Calcaire, avec des sables mélangés à des argiles.

Le vin est issu d'une parcelle sur le climat “Champ Franc”.

**ANNÉE(S) DE PLANTATION :** 1986

**ALTITUDE :** Entre 250 et 300 mètres

**PRODUCTION ANNUELLE MOYENNE :** 5200 bouteilles

**TRAVAIL DE LA VIGNE**

Nous avons fait le choix depuis le millésime 2016 de convertir nos parcelles en agriculture biologique, et de travailler avec conviction en biodynamie et en phytothérapie. Les sols de toutes les parcelles du domaine sont travaillés modérément afin de conserver la vie micro-biologique. Après la taille, pour maîtriser au mieux les rendements, les vignes sont ébourgeonnées et effeuillées tôt, à la main. Une vendange en vert peut être réalisée.

**MODE DE VENDANGE :**

Les vendanges sont manuelles. La récolte passe sur une table vibrante puis sur table de tri.

**VINIFICATION :**

Démarrage de la fermentation par des levures indigènes, après une période de macération pré-fermentaire à froid. Extraction en douceur et peu de pigeages.

**ELEVAGE :**

En fûts de chêne, pour une durée de 14 à 16 mois.

**MISE EN BOUTEILLES :**

Elle est réalisée au domaine, par nos soins, sans collage ni filtration, et en fonction du calendrier lunaire afin d'obtenir des vins parfaitement limpides et d'optimiser leurs arômes.

