

L'origine de la qualité



LE TERROIR pour le caractère

Le vignoble se présente comme une immense mosaïque constituée d'une multitude de petites parcelles de vigne souvent closes par des murets de pierre. La composition, complexe et mystérieuse, du sol de chaque terroir, sa profondeur, son altitude, son exposition donnent au vin son caractère d'exception.



LE CEPAGE pour la race

Fait unique et original, la Bourgogne n'a élu que deux principaux cépages mais ce sont les plus grands dans leur catégorie. Ainsi, tous les vins de Bourgogne sont issus du même cépage : le Chardonnay pour les vins blancs, le Pinot Noir pour les vins rouges.

On cultive également, en moindre proportion, l'Aligoté et le Gamay.



LE CLIMAT pour la personnalité

La Bourgogne bénéficie d'un climat de type continental avec des hivers secs et froids et des étés chauds et ensoleillés favorables à une bonne maturation des raisins de Pinot et de Chardonnay qui se sont parfaitement acclimatés.



LE SAVOIR-FAIRE pour le style

Sans le savoir-faire et le talent du vigneron et de l'oenologue, point de grands vins...

En cultivant la vigne, en vinifiant les raisins, en élevant le vin, l'artisan oriente, dirige, contrôle le travail naturel de la naissance et de la maturation du vin. Avec patience, discernement et génie et chacun avec son propre style.