

Cépage	Pinot Noir
grappe	
Terroir : le sol	Situé précisément sur une zone de faille. Croisement de sols allant du grès des Vosges en partie haute, à du calcaire à coquilles (Muschelkalk) en partie basse
Terroir : la pente et l'exposition	Ouest, 4%, favorable à un drainage naturel par écoulement des pluies La parcelle est située sur un petit col qui est la zone la plus venteuse de la commune. Cette caractéristique est très favorable au Pinot Noir, le vent permettant d'assécher très rapidement le feuillage et les grappes, diminuant fortement le risque de pourriture.
Architecture de la vigne	Espalier haut
Entretien du sol	Entretien alterné : 1 rang en enherbement naturel tondu, 1 rang travaillé
Entretien pendant la période végétative	Effeuillage soigné, limitation de l'entassement des grappes
Récolte	Date déterminée en fonction des observations du vignoble, des contrôles de maturité et la dégustation des baies. L'objectif est de combiner les maturités aromatique, technologique (sucre, acidité) et phénolique (tanin et couleur)
Vinification	Macération pendant la fermentation alcoolique, de durée variable selon le niveau de maturité du millésime afin d'optimiser le rapport entre l'extraction aromatique, l'extraction tannique (tanins de grain fin)
Pressurage	Ecoulage du jus de goutte puis pressurage des marcs à basse pression (<1,6 bar)
Vinification : la fermentation malolactique	Après de multiples soutirages, afin de favoriser la stabilité de la couleur et la finesse des arômes de fruits.
Elevage	Elevage partiellement en barrique, partiellement en foudre. La proportion de barrique est adaptée en fonction de la puissance aromatique et le corps du vin dans chaque millésime, afin de favoriser la finesse des tanins, la structure et le volume du vin, tout en limitant l'apport aromatique du chêne pour conserver la caractéristique fruitée et fraîche du Pinot Noir.
Conditionnement	Bouteille 75 cl Bouchon synthétique haut de gamme Nomacor, assurant une grande régularité, un échange gazeux propice à l'élevage des vins en cave, et l'absence de goût de bouchon.
Style	Le nez est très fruité, de fruits rouges et/ou noirs selon le millésime. Toujours marqué par la cerise griotte, les arômes associés vont de la framboise à la myrtille. Les arômes vanillés et toastés apportés par l'élevage en barrique sont très discrets, grâce à l'adaptation de l'élevage en fonction du millésime. Plus un millésime est riche et puissant, plus on peut se permettre d'élever la proportion de Pinot Noir élevée en barriques et la durée d'élevage. En bouche, la structure tannique est tout en dentelle, fondue dès la jeunesse du vin. On retrouve toute l'opulence des fruits rouges qui donne à ce vin un côté très gourmand.
Suggestion de dégustation	Le Pinot Noir est parfait avec le gibier et la viande rouge, crue en carpaccio ou cuite à l'envie, mais c'est aussi le partenaire indispensable de toute la gastronomie italienne, pâtes, ravioles et autres pizzas. En dessert, il relève avec élégance une assiette de fruits rouges ou les variations autour du chocolat (gateau, mousse, etc.)

Garde

vin de garde, à moduler selon le millésime. Les années de grande concentration (2000, 2003, 2005, 2009) se conserveront une quinzaine d'année.

Les autres millésimes sont à consommer de préférence dans les dix premières années.