

AGEIUS

est l'expression même de la
minéralité du terroir d'Aÿ.

La finesse du sous-sol crayeux
sublime la finesse des pinots noirs.



Aÿ GRAND CRU

Parcelle La Fosse.

Exposition : Sud/Sud-Est.

Superficie : 6,85 ares.

• **GÉOLOGIE ET TERROIR.**

Origine géologique : vallon du Cubray.

Butte de craie avec une couche d'argile brun rouge.

Sols mêlés d'argiles et de craie.

• **CÉPAGES :**

100% Pinot noir.

• **CERTIFICATIONS :**

Viticulture biologique depuis la vendange 2023
et biodynamique depuis la vendange 2024.

Utilisation d'extraits fermentés et décoction
de plantes.

• **ELABORATION :**

Pas de séparation des jus en « cuvées » et «
tailles » afin de mieux respecter l'entité de la
baie. Fermentation alcoolique en levures
indigènes.

Pas de fermentation malolactique.

Vinification exclusivement en fûts de 400
litres.

Tirage : liège.

Vieillessement sur lattes de 5 ans minimum.

• **MILLESIME : 2018**

• **DOSAGE :**

2 g/l

A. LECONTE
VIGNERONS DEPUIS 1861

Aÿ

La Fosse

© Enographiae

