

# EMPREINTES

Bourgogne Chitry  
Rouge Vau du Puits



Les vins de la gamme "Empreintes" sont élaborés avec une attention particulière, de la sélection rigoureuse des raisins à la vinification minutieuse. A Chitry, bien que l'on pressentait le potentiel de certains terroirs, la notion de travail parcellaire n'existait pas, c'est donc comme une certaine évidence que les premières cuvées parcellaires Olympe et Vau du Puits sont nées.

"Empreintes" est aujourd'hui une collection qui incarne les vins emblématiques du Domaine, captivant l'essence profonde et singulière de chaque terroir.

The wines from the "Empreintes" range are crafted with meticulous care, starting from the precise selection of grapes to the scrupulous vinification process. In Chitry, despite the foresight regarding the potential of specific terroirs, the concept of individual plot work did not exist. Therefore, it was a natural progression for the first vintage plots, Olympe and Vau du Puits, to come to life. Today, "Empreinte" stands as a collection that represents the iconic wines of the Domaine, capturing the profound and unique essence of each terroir.

## Appellation - Bourgogne Chitry Rouge Vau du Puits

**Cépage :** Chardonnay

**Caractère du vin :** Vau du Puits est un pinot noir emblématique du Nord de la Bourgogne. Il se distingue par son aromatique fine et florale, ses saveurs de baies sauvages et de fruits à noyau confits, ainsi que ses tanins souples.

**Dégustation :** Vous pouvez le déguster avec un délicieux pot au feu. À carafier avant de servir à 16°C. Un vin qui révèle le charme de son terroir et l'expertise d'Olivier Morin. Son degré d'alcool est de 12,5 %vol.

## Appellation - Bourgogne Chitry Rouge Vau du Puits

**Grape variety :** Chardonnay

**Character of the wine:** Vau du Puits is a renowned Pinot Noir from northern Burgundy that holds great significance. It stands out with its delicate and floral aromas, showcasing enticing notes of wild berries and preserved stone fruits. The wine is further characterized by its smooth tannins, contributing to its overall elegance and balance.

**Tasting:** Vau du Puits, an exceptional Pinot Noir from northern Burgundy, pairs wonderfully with a delectable pot-au-feu dish. Prior to serving, it is recommended to decant the wine and allow it to breathe. The ideal serving temperature for Vau du Puits is 16°C, which allows its flavors to fully express themselves. This wine beautifully showcases the charm of its terroir and reflects the expertise of Olivier Morin. It has an alcohol content of 12.5% vol.



2 chemin Vaudu 89530 Chitry  
+33 3 86 41 47 20 [chitry@olivier-morin.fr](mailto:chitry@olivier-morin.fr)

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION  
ALCOHOL ABUSE IS DANGEROUS FOR HEALTH. CONSUME IN MODERATION