

# The Legend Le Graal

## PINOT NOIR VIELLE VIGNE

2023 AOC NEUCHATEL

Ce Pinot Noir 100% pur incarne le fruit de mon parcours, forgé par une quête constante de l'excellence. Il est le témoin fidèle d'une tradition familiale enracinée, porteuse de culture et de terroir. Par sa finesse et sa délicatesse, je tiens à rendre hommage à mes ancêtres, ces hommes et femmes qui, avec passion et dévouement, ont su préserver et transmettre leur savoir-faire à travers les générations. Un hommage vivant à l'héritage familial et à la pérennité des valeurs qui nous unissent.



### FICHE TECHNIQUE

#### **Terroir & mode de culture**

Terroir calcaire sur sol d'éboulis de torrent fluviaux glacières jonché de serpentinite. L'exposition est sud-ouest avec une pente de plus de 30%.

Les vignes sont cultivées selon les principes de la biodynamie, labelisée bio. Tous les travaux de la feuille sont manuels. Les vignes ont plus de 70 ans, les ceps sont des vrais monuments.

Les travaux du sol, de la feuille et de la vinification sont en harmonie avec le calendrier lunaire.

#### **Vinification**

Vendangé à la main en jour fruit, le cuvage avec 100% de grappes entières est de 18 jours, le pigeage et manuel en barriques ouvertes. L'élevage sans sulfites se déroule sans soutirage sur fines lies pendant 12 mois en pièce bourguignonne de chêne français.

#### **Tirage millésime 2023 : deux pièces de 228lt,**

En jour racine, lune descendante, sans filtration ni collage.  
Bouchage en liège naturel, garantis sans goût de bouchon.

***Un éventuel dépôt est un signe de qualité d'une production naturelle et traditionnelle respectueuse de l'environnement. Le carafage est conseillé.***

*Je souhaite que ce vin vous apporte autant de plaisir qu'il m'en aura donné à le vinifier.  
Michel-Olivier Schurch, Révélateur de terroir*