

CÔTE DE BEAUNE | 100% PINOT NOIR | VILLAGE

PRESENTATION OF THE APPELLATION

Trait d'union entre les Côtes de Nuits et de Beaune, la Montagne de Corton marque un changement du paysage. Entre 200 et 300 mètres d'altitude, les sols sont bruns rougeâtres avec beaucoup de rognons siliceux et des débris de calcaires à silex. La partie septentrionale est la plus tendre et fruitée ; la partie sud la plus solide et structurée.

DÉGUSTATION : fin, suave, racé

Accords mets-vins : Gibiers en sauce, poêlée de cèpes

Potentiel et conseils de garde : 3 à 10 ans. Température de service : 16 °C

LE VIGNOBLE

- Surface : 2,14 ha
- Exposition : Est
- Année de plantation : 1943-1945
- Sol et sous-sol : Terres brunes argilo-marneuses, sous la colline de corton
- Densité de plantation : 10 000 pieds / ha
- Culture du sol : Enherbement spontané / travail de la ligne de souche avec des lames inter-ceps

LE VIN

- Vinification : 5 à 7 jours de préfermentaire à froid et deux semaines de macération avec remontage biquotidien
- Élevage : 15 mois en fût dont 30% de fûts neufs
- Production : 10 000 bouteilles

CÔTE DE BEAUNE 2022

L'année aura été une nouvelle fois intense, entre gel, canicule et sécheresse. Le débourrement, plus tardif que ces dernières années, a partiellement protégé le vignoble du gel d'avril. Ensuite, grâce à l'équilibre subtil qu'elle entretient avec le terroir de Bourgogne, la vigne a traversé sans dommage quatre épisodes caniculaires et un manque d'eau généralisé. Tout juste en début d'élevage, les rouges sont très colorés, souples en bouche, avec de belles concentrations. Les vins présentent une structure portée par des tanins doux et une rondeur couplée à une réelle densité. Ils concentrent des arômes gourmands de jolis fruits rouges ou noirs bien mûrs.

