

CÔTE DE BEAUNE | 100% PINOT NOIR | PREMIER CRU

PRÉSENTATION DE L'APPELATION

Image même de la Bourgogne et capitale de son vin, Beaune attire les regards du monde entier. Elle possède aussi l'un des vignobles les plus étendus de la Côte. C'est le « Pinot Vermeil » des ducs de Bourgogne, un vin rouge réputé pour la jeunesse de son tempérament, plein de feu et de bouquet.

DÉGUSTATION : vif et élégant

Accords mets-vins : Viande de bœuf grillée, salade de fruits rouges frais
Potentiel et conseils de garde : 3 à 7 ans. Température de service : 16 °C

LE VIGNOBLE

- Surface : 0,98 ha
- Exposition : Nord-Est
- Année de plantation : 2008
- Sol et sous-sol : Terroir plus frais composé de limons
- Densité de plantation : 10 000 pieds / ha
- Culture du sol : Flore spontanée / Entretien par tonte ou entretien du sol suivant le millésime

LE VIN

- Date de récolte : 02/09/20
- 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 : 4 000 bouteilles

CÔTE DE BEAUNE 2020

Le millésime 2020 est marqué par un hiver plutôt doux et de faibles précipitations. Le cycle végétatif démarre dans les derniers jours de mars. La chaleur s'impose ensuite. Les vignes conservent un excellent état sanitaire jusqu'aux vendanges qui se déroulent sous un beau soleil dès le 19 août. Ce qui en fait l'un des millésimes les plus précoces de l'histoire.

En Côte de Beaune, d'un rouge rubis, les vins présentent une réelle élégance, avec des tannins bien présents et une agréable fraîcheur. La gourmandise est apportée par un fruit déjà bien marqué. 2020 restera au premier rang des années les plus chaudes depuis le début du XXème siècle et en fait un millésime très équilibré avec un grand potentiel de garde.

