

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

- 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 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.

