

CÔTE DE BEAUNE | 100% CHARDONNAY | RÉGIONAL

PRÉSENTATION DE L'APPELATION

Le vignoble de Bourgogne Côte d'Or s'étend sur 65 kilomètres de long, sur un à deux kilomètres de large, de Dijon aux Maranges. La Côte d'Or regroupe géographiquement la Côte de Beaune et la Côte de Nuits. Le vignoble est sur des terrains composés d'alluvions anciennes : éboulis et colluvions argileuses, limons argileux et graviers en sortie des combes.

DÉGUSTATION : minéral et brillant

Accords mets-vins : Tapenade verte et noire

Potentiel et conseils de garde : 2 à 5 ans. Température de service : 12 °C

LE VIGNOBLE

- Surface : 11,40 ha
- Exposition : Sud-Est Sud-Ouest Altitude 350 mètres
- Année de plantation : 1990-1992
- Sol et sous-sol : Forte pente sur sol calcaire très caillouteux
- Densité de plantation : 9 000 pieds / ha
- Culture du sol : Griffage d'automne / Travaux superficiels pour nettoyer la ligne de souche de la flore estivale durant l'été

LE VIN

- Vinification : Fermentation alcoolique et malolactique en fût
- Élevage : 12 mois d'élevage, 25% en cuves inox, 75% en fût dont 15% de fûts neufs

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. Les vins blancs se distinguent par leur rondeur, leur souplesse et leur complexité. Ils sont riches et très expressifs, avec des arômes fruités, présents sans être trop exacerbés. En bouche, des notes de fruits frais et de beaux équilibres préservent la fraîcheur.

