

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 : Parcelle sur la commune de Saint-Aubin en 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 2021

Marquée par le gel d'avril qui ampute largement la future récolte, 2021 est également une année pluvieuse et globalement plus fraîche que la tendance de ce début du 21ème siècle. L'accalmie de juin permet à la fleur de se dérouler sans encombre et la véraison est favorisée par de bonnes conditions qui s'installent à partir de la mi-août. En Côte de Beaune, les rendements très faibles et un tri méticuleux à la réception de la vendange ont permis d'obtenir des vins de belle qualité, d'une grande richesse aromatique et parfaitement équilibrés. Au nez, de subtiles notes florales accompagnent d'intenses arômes fruités. En bouche, la fraîcheur domine, s'appuyant sur une rondeur bien présente. Dotés d'une bonne corpulence, ils se tendent en fin de bouche, affirmant un potentiel de garde bien réel.

