



BOURGOGNE CÔTE D'OR CLOS DE LA CHAISE DIEU - MONOPOLE 2024

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

- Date de récolte : 25 et 26/09/2024
- Vinification : Fermentation alcoolique et malolactique en fût
- Élevage : 12 mois d'élevage, 20% en cuves inox, 80% en fût de 228 et 500L dont 15% de fûts neufs
- Production : 36 000 bouteilles

CÔTE DE BEAUNE 2024 (BLANC)

2024 restera dans les mémoires des Français comme une année pluvieuse, très pluvieuse. La Bourgogne n'est pas épargnée et les vigneron ont dû lutter contre des aléas climatiques nombreux (gel, grêle, pluviométrie élevée...) qui ont impactés très tôt le volume de récolte. Heureusement, le temps sec et très ensoleillé d'août a permis aux raisins de bien mûrir. Les raisins arrivés à maturité ont produit des vins particulièrement aromatiques, développant d'agréables notes de fruits jaunes, de pamplemousse et d'agrumes. Leur bouche, équilibrée, charnue et juteuse présente généralement un taux d'alcool légèrement inférieur à celui des années précédentes. Grâce à leur finale à la fois minérale et gourmande, les vins du millésime 2024 s'avèrent déjà fort savoureux. Ils pourront également évoluer favorablement au cours des prochaines années.