



## BOURGOGNE CÔTE D'OR "PRESSONNIER" 2023

### CÔTE DE NUITS | 100% PINOT NOIR | 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 : vif et racé

Accords mets-vins : Brochettes de canard à l'orange

Potentiel et conseils de garde : 2 à 5 ans. Température de service : 16 °C

#### LE VIGNOBLE

- Surface : 1,22 ha
- Exposition : Est
- Année de plantation : 1978
- Sol et sous-sol : Parcelle en bas du coteau de Gevrey-Chambertin sur sol argileux
- Densité de plantation : 10 000 pieds / ha
- Culture du sol : Enherbement spontané / tonte

#### LE VIN

- Vinification : 5 à 7 jours de préfermentaire à froid et deux semaines de macération avec remontage biquotidien
- Élevage : 14 mois en fût dont 15% de fûts neufs
- Production : 9 000 bouteilles

### CÔTE DE NUITS 2023

En dépit de la météorologie instable de l'été, le résultat final est bluffant. Le Pinot Noir prouve, une fois de plus, sa qualité de cépage roi. Après un tri souvent sévère, facilité par les rendements, ce sont de très beaux jus qui ont été rentrés, avec une grande richesse aromatique. 2023 compte de belles réussites en Côte de Nuits. Les vins sont expressifs, avec d'intenses notes fruitées de petits fruits et de baies noires, de pivoine et de tendres épices. En bouche, ils sont ronds et parfois légèrement acidulés, avec une belle trame tannique et une corpulence affirmée. Leur fin de bouche est plaisante et leur longueur incontestable. Ces vins, dans l'ensemble de belle qualité, se révéleront pleinement d'ici quelques années (4 à 5 ans).