



CÔTE DE BEAUNE | PINOT NOIR | RÉGIONAL

PRESENTATION OF THE APPELLATION

Celles-ci surplombent la Côte de Beaune par l'ouest, des Maranges à Ladoix-Serrigny. Les vignes au pied de la falaise calcaire couvrent les pentes ensoleillées. Le substrat est dominé, surtout au sud, par des formations marneuses. Les pentes parfois très marquées, sont fréquemment couvertes d'éboulis calcaires hérités des corniches bajociennes.

DÉGUSTATION :

Accords mets-vins : Rosbeef et printanière de légumes

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

LE VIGNOBLE

- Surface : 0,75 ha
- Exposition : Est Altitude 400 mètres
- Année de plantation : 2002
- Sol et sous-sol : Plateau 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 : 5 à 7 jours de préfermentaire à froid et deux semaines de macération avec remontage biquotidien
- Élevage : 12 mois en fûts dont 10% 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. 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.