



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 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. Tout comme sa voisine, la Côte de Beaune a su faire un millésime qualitatif. Les vins se distinguent par un fruité très élégant : aux arômes de petits fruits rouges bien mûrs s'associent quelques notes de noyau de cerise et de prune. En bouche, épices et réglisse complètent une gamme aromatique d'une grande richesse. Bien structurés et équilibrés, ils sont dotés d'une belle matière, de tanins veloutés et d'une finale agréable. Ces vins fort plaisants s'épanouiront pleinement au cours des prochaines années (3 à 5 ans).