

CÔTE DE BEAUNE | CHARDONNAY | RÉGIONAL

PRESENTATION OF THE APPELLATION

Cette appellation 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 : Hachis parmentier
2 à 5 ans. Température de service : 12 °C

LE VIGNOBLE

- Surface : 1,62 ha
- Exposition : Est
- Année de plantation : 1992
- 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

- Date de récolte : 08/09/2022
- Vinification : Fermentation alcoolique et malolactique en fût
- Élevage : 12 mois d'élevage en fûts. 15% de fûts neufs
- Production : 3 000 bouteilles

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. Les vins blancs se distinguent par leur rondeur, leur souplesse et leur complexité. Ils sont riches et très expressifs, avec des arômes fruités, présents sans être trop exacerbés. En bouche, des notes de fruits frais et de beaux équilibres préservent la fraîcheur.

