



BOURGOGNE PINOT NOIR "VIEILLES VIGNES" 2022

BOURGOGNE | 100% PINOT NOIR | RÉGIONAL

PRESENTATION OF THE APPELLATION

Pinot Noir est un cépage né ici et connu depuis 1375. Cette variété a donné naissance à tous les grands vins rouges de Bourgogne. Fragile et enviée, le pinot noir demande beaucoup d'attention pendant la période de végétation. Cette Appellation d'Origine Contrôlée a été créée en 1937 et s'étend sur 299 villages de Bourgogne.

DÉGUSTATION : vivant et fruité

Accords mets-vins : Tourte à la viande.

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

LE VIGNOBLE

LE VIN

- Vinification : 3 jours de pré-fermentation à froid puis 2 semaines de macération avec remontage bi-quotidien.
- Élevage : 20% en fût de chêne, 80% en cuve inox pendant 10 mois.

CÔTE CHALONNAISE 2022

Les conditions du millésime 2022 auront été difficiles, autant du point de vue de la durée de l'ensoleillement et des températures élevées que du manque d'eau (voir graphiques plus bas).

La vigne étonne, encore une fois, par sa capacité à faire jus de toute eau : après une excellente sortie de grappe, elle met à profit les fortes pluies de juin et les quelques averses orageuses de la mi-août pour donner des jus abondants, aromatiques et équilibrés.

Les vins rouges sont d'une grande richesse aromatique où senteurs florales et arômes fruités sont intimement associés. Équilibrés et magnifiquement structurés, ils sont impressionnants par leur tenue en bouche et leur longueur. Déjà fort agréables, ils pourront s'apprécier pendant de nombreuses années.