



CÔTE CHALONNAISE | 100% PINOT NOIR | RÉGIONAL

PRÉSENTATION DE L'APPELATION

L'AOC Bourgogne rosé se répartit sur quatre départements : la Saône-et-Loire, la Côte-d'Or, le Rhône et l'Yonne. Sur les étiquettes, elle peut également figurer sous le nom AOC Bourgogne claret. Son aire de production correspond à celle des rouges de l'AOC Bourgogne, soit 1 980 ha.

DÉGUSTATION :

Accords mets-vins : Desserts ou apéritifs

Potentiel et conseils de garde : 1 à 5 ans. Température de service : 10°C

LE VIGNOBLE

- Exposition : Ouest / Sud-ouest
- Année de plantation : 2011/2016
- Sol et sous-sol : Marnes et calcaires
- Densité de plantation : 9000 vignes / ha
- Culture du sol : Décavaillonnage au printemps / Entretien avec la lame inter-cép durant l'été

LE VIN

- Vinification : 1 jour de macération avant presse. Fermentation alcoolique en cuve inox. Rosé de saignée
- Élevage : 10 mois en cuve inox
- Production : 2000 bouteilles

MILLÉSIME 2022

Attendu et espéré après les petits volumes de 2021, acclamé et célébré après les vendanges, le millésime 2022 tient aujourd'hui toutes ses promesses. C'est un très beau millésime, avec des vins séduisants dans leur jeunesse qui pourront aussi vieillir en toute sérénité. 2022 est pourtant le fruit d'une année météorologique intense, entre gel, canicules et sécheresse. Les volumes, sauvés par un débourrement un peu plus tardif qui a protégé les bourgeons du gel, auraient pu être impactés par les 4 épisodes de canicule de l'été et le manque d'eau généralisé. Mais la vigne a su puiser dans ses ressources autant que dans le terroir pour offrir à la Bourgogne des rendements généreux. Ce lien entre la plante et son environnement a également apporté un bel équilibre aux vins qui, malgré les conditions très chaudes de l'année, expriment beaucoup de subtilité, au nez comme en bouche.