

CÔTE DE NUITS | 100% PINOT NOIR | VILLAGE

**PRESENTATION OF THE APPELLATION**

Ancienne dépendance de l'abbaye de Cîteaux, Chambolle-Musigny compte deux superbes Grands Crus : Bonnes-Mares, formant le trait d'union avec Morey-Saint-Denis et Musigny, en haut du Clos de Vougeot. Dans le sol, de nombreuses fissures dans le calcaire dur permettent aux racines de chercher leur bonheur loin dans le sous-sol jurassique.

**DÉGUSTATION : velouté et soyeux**

Accords mets-vins : Magret de Canard sauce poivre vert

Potentiel et conseils de garde : 3 à 10 ans. Température de service : 16 °C

**LE VIGNOBLE**

- Surface : 0,58 ha
- Exposition : Est
- Année de plantation : 1981-1984
- Sol et sous-sol : Sol brun peu épais, repose sur une roche mère constituée du calcaire entroques du Bajocien
- Densité de plantation : 10 000 pieds / ha
- Culture du sol : Enherbement spontané / travail de la ligne de souche avec des lames inter-ceps

**LE VIN**

- Date de récolte : 29/08/20
- Vinification : 5 à 7 jours de préfermentaire à froid et deux semaines de macération avec remontage biquotidien
- Élevage : 18 mois en fût dont 30% de fûts neufs
- Production : 3 000 bouteilles

**CÔTE DE NUITS 2020**

Le millésime 2020 est marqué par un hiver plutôt doux et de faibles précipitations. Le cycle végétatif démarre dans les derniers jours de mars. La chaleur s'impose ensuite. Les vignes conservent un excellent état sanitaire jusqu'aux vendanges qui se déroulent sous un beau soleil dès le 19 août. Ce qui en fait l'un des millésimes les plus précoces de l'histoire.

En Côte de Nuits, d'un rouge rubis, les vins présentent une réelle élégance, avec des tannins bien présents et une agréable fraîcheur. La gourmandise est apportée par un fruit déjà bien marqué. 2020 restera au premier rang des années les plus chaudes depuis le début du XXème siècle et en fait un millésime très équilibré avec un grand potentiel de garde.

