

CÔTE DE NUITS | 100% PINOT NOIR | VILLAGE

PRÉSENTATION DE L'APPELATION

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 : 08/09/2022
- 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 2022

L'année météo 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. Les vins sont de belle facture, avec une jolie concentration et de jolis équilibres. Malgré les conditions très chaudes de l'année, ses arômes de fruits frais et sa jolie vivacité lui ouvrent un bel avenir. La Côte de Nuits confirme l'excellence de ce millésime 2022. Les robes impressionnent par leur couleur vive et soutenue. Les nez, d'une grande complexité, voient se mêler aux arômes de mûre, myrtille et cassis des senteurs florales de pivoine et de violette. En bouche, les épices soulignent des tanins soyeux de grande qualité. Amples, corpulents et d'une belle fraîcheur, ces vins sont un modèle du genre et leur potentiel de garde bien réel.

