



CHARMES-CHAMBERTIN GRAND CRU 2022

CÔTE DE NUITS | 100% PINOT NOIR | GRAND CRU

PRESENTATION OF THE APPELLATION

Face au levant, la grande côte, le long de la route des Grands Crus, va de Gevrey-Chambertin à Morey-Saint-Denis entre la combe de Lavaux et celle de Morey. Un écran en cinémascope à 240/280 mètres d'altitude, avec une exposition au levant.

DÉGUSTATION :

Accords mets-vins : Agneau en sauce, coq au vin

Potentiel et conseils de garde : 5 à 20 ans. Température de service : 16 °C

LE VIGNOBLE

- Exposition : Est
- Sol et sous-sol : Terre brune, issue de limons et éboulis graveleux sur la partie haute, calcaires à teneur argileuse variable sur le versant.
- Densité de plantation : 9 000 pieds / ha
- Culture du sol : Flore spontanée sur l'inter-rang / Entretien de la ligne de souche par griffage ou lames inter-ceps

LE VIN

- Vinification : 5 à 7 jours de préfermentaire à froid et deux semaines de macération avec remontage biquotidien
- Élevage : 18 mois en fûts dont 50% de fûts neufs
- Production : 600 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.