



## CHARMES-CHAMBERTIN GRAND CRU 2023

### CÔTE DE NUITS | 100% PINOT NOIR | GRAND CRU

#### PRÉSENTATION DE L'APPELATION

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

- Date de récolte : 15/09/2023
- Vinification : Vendanges en petites caisses de 12 kg. trié et égrappé. Quelques pigeages en début de fermentation puis 2 remontages par jour pendant les 18 jours de macération.
- Élevage : 18 mois en fûts dont 50% de fûts neufs
- Production : 600 bouteilles

### CÔTE DE NUITS 2023

En dépit de la météorologie instable de l'été, le résultat final est bluffant. Le Pinot Noir prouve, une fois de plus, sa qualité de cépage roi. Après un tri souvent sévère, facilité par les rendements, ce sont de très beaux jus qui ont été rentrés, avec une grande richesse aromatique. 2023 compte de belles réussites en Côte de Nuits. Les vins sont expressifs, avec d'intenses notes fruitées de petits fruits et de baies noires, de pivoine et de tendres épices. En bouche, ils sont ronds et parfois légèrement acidulés, avec une belle trame tannique et une corpulence affirmée. Leur fin de bouche est plaisante et leur longueur incontestable. Ces vins, dans l'ensemble de belle qualité, se révéleront pleinement d'ici quelques années (4 à 5 ans).