

CÔTE DE BEAUNE | 100% CHARDONNAY | GRAND CRU

PRESENTATION OF THE APPELLATION

À la limite entre la Côte de Nuits et la Côte de Beaune, penchant de ce côté, entre 280 et 330 mètres d'altitude, le Corton-Charlemagne est pour une large part exposé au sud-ouest. La partie la plus élevée de la Montagne de Corton offre des sols marneux riches en argile et en bancs de calcaires.

DÉGUSTATION : élégance, longueur, garde

Accords mets-vins : Carpaccio de Saint Jacques, Terrine de Légumes

Potentiel et conseils de garde : 2 à 15 ans. Température de service : 12 °C

LE VIGNOBLE

- Exposition : Sud / SudEst
- Sol et sous-sol : Sols marneux, riches en argile
- Densité de plantation : 10 000 pieds / ha

LE VIN

- Vinification : Fermentation alcoolique et malolactique en fût
- Élevage : 18 mois en fût dont 50% de fûts neufs
- Production : 900 bouteilles

CÔTE DE BEAUNE 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 Beaune, d'un jaune éclatant, les vins présentent une belle concentration et une fraîcheur exemplaire. La gourmandise est apportée par des belles maturités. 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.

