



CRÉMANT DE BOURGOGNE "GRAND DUCAL" 2020

CÔTE DE BEAUNE | 100% CHARDONNAY | RÉGIONAL

PRÉSENTATION DE L'APPELATION

Le vin effervescent de Bourgogne entre dans l'Histoire en 1830 sous la plume de Musset qui le célèbre dans les « Secrètes pensées de Raphaël ». À Chablis, Nuits-Saint-Georges, Rully et Tonnerre, il naît en effet au début du XIX^{ème} siècle et depuis il ne cesse de pétiller. On rendra longtemps effervescentes des cuvées nées des Grands Crus de Bourgogne.

DÉGUSTATION : rond, complexe

Accords mets-vins : apéritif, tapenade, desserts

Potentiel et conseils de garde : 2 à 5 ans. Température de service : 8°C

LE VIGNOBLE

- Surface : 1 ha
- Exposition : Sud-Est Sud-Ouest Altitude 350 mètres
- Année de plantation : 1990/1992
- Sol et sous-sol : Parcelle sur la commune de Saint-Aubin en forte pente sur sol calcaire très caillouteux
- Densité de plantation : 9000 pieds/ha
- Culture du sol : Griffage d'automne / Travaux superficiels pour nettoyer la ligne de souche de la flore estivale durant l'été

LE VIN

- Date de récolte : 19/08/2020
- Vinification : pressurage pneumatique en grappes entières, fermentation en cuve inox
- Élevage : 50% en fûts et 50% en cuve pendant 10 mois. Prise de mousse en juillet 2021. Elevation sur lattes de 42 mois.
- Production : 6300 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 XX^{ème} siècle et en fait un millésime très équilibré avec un grand potentiel de garde.