

CÔTE DE NUITS | 100% PINOT NOIR | VILLAGE

PRESENTATION OF THE APPELLATION

En venant de Dijon, ici commencent les Champs-Elysées de la Bourgogne. Entre 280 et 380 mètres d'altitude, les Premiers Crus occupent la partie haute de la Côte puis l'appellation Village s'étend sur des sols bruns calciques et bruns calcaires. Les vignes bénéficient de marnes recouvertes d'éboulis et de limons rouges venus du plateau.

DÉGUSTATION : éclatant et puissant

Accords mets-vins : Tartare de bœuf aux noisettes du piémont

Potentiel et conseils de garde : 3 à 10 ans. Température de service : 16 °C

LE VIGNOBLE

- Surface : 0,14 ha
- Exposition : Est
- Sol et sous-sol : A proximité du cône alluvial, faille survenue à l'époque périglaciaire, les terres sont calcaires et marneuses
- Densité de plantation : 10 000 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 : 29/08/20
- 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 : 600 bouteilles

CÔTE DE NUITS 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 Nuits, d'un rouge rubis, les vins présentent une réelle élégance, avec des tannins bien présents et une agréable fraîcheur. La gourmandise est apportée par un fruit déjà bien marqué. 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.

