

## CÔTE DE BEAUNE | 100% PINOT NOIR | VILLAGE

### PRÉSENTATION DE L'APPELATION

Sur des coteaux s'élevant en pente douce puis plus ferme, de 250 mètres à 400 mètres d'altitude, on trouve le cône alluvial du Rhoin et ensuite la géologie de la Montagne de Corton. Côté Pernand-Vergelesses, l'exposition plein sud bénéficie de sols graveleux, parsemés d'oolithe ferrugineux. En descendant, le calcaire brun-rouge devient plus argileux, caillouteux. En face, le coteau regarde le levant sur des terrains calcaires à nuances sableuses.

### DÉGUSTATION : gourmand, fruité et élégant

Accords mets-vins : Volaille laquée

Potentiel et conseils de garde : 3 à 7 ans. Température de service : 16 °C

### LE VIGNOBLE

- Surface : 1,52 ha
- Exposition : Sud-Est
- Année de plantation : 1973
- Sol et sous-sol : Sol argileux, caillouteux avec un peu de calcaire brun-rouge.
- Densité de plantation : 9000 pieds/ha
- Culture du sol : Enherbement spontané / travail de la ligne de souche avec des lames inter-ceps

### LE VIN

- Date de récolte : 01/09/2022
- Vinification : Pré-fermentaire à froid pendant 4 jours. Quelques pigeage en début de fermentation puis remontage pendant toute la macération qui a duré 3 semaines.
- Élevage : 16 mois en fûts dont 20% de fût neuf
- Production : 2 000 bouteilles

## CÔTE DE BEAUNE 2022

L'année 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. Ensuite, grâce à l'équilibre subtil qu'elle entretient avec le terroir de Bourgogne, la vigne a traversé sans dommage quatre épisodes caniculaires et un manque d'eau généralisé. Tout juste en début d'élevage, les rouges sont très colorés, souples en bouche, avec de belles concentrations. Les vins présentent une structure portée par des tanins doux et une rondeur couplée à une réelle densité. Ils concentrent des arômes gourmands de jolis fruits rouges ou noirs bien mûrs.

