



CÔTE DE BEAUNE-VILLAGES 2016



L'hiver doux et pluvieux a laissé place à un printemps froid et humide, ponctué par un épisode de gel fin avril. Ces divers événements ont fortement perturbé la saison végétative de la vigne. Malgré tout, l'été clément a permis de récolter fin septembre des raisins d'une bonne maturité. 2016 est un millésime surprenant et miraculeux en somme ! Les rouges sont très aromatiques avec des tanins souples et enrobés.

LA PARCELLE

Cépage : Pinot noir

Orientation : sud-est

Sol : argilo-calcaire

Age de la vigne : 40 ans

VINIFICATION ET ELEVAGE

Les raisins sont vendangés manuellement, triés et totalement égrappés. La cuvaison dure une quinzaine de jours à température contrôlée. Des pigeages et arrosages réguliers sont réalisés pendant la phase active de la fermentation alcoolique. La fermentation malolactique se fait de manière traditionnelle en fûts de chêne neufs, d'un ou plusieurs vins. Durée de l'élevage : 11 mois.

DÉGUSTATION MILLÉSIME 2016

Notes de dégustation

Robe : jolie robe pourpre

Nez : notes de cassis

Palet : belle bouche avec des arômes de sous-bois et de cassis

Potential de garde : 6 ans

Accords mets / vins : volailles rôties ou fromages type Reblochon

Température : 14/15°C