



CÔTE DE BEAUNE-VILLAGES 2017



Tout est allé très vite en 2015, dans les vignes : une floraison dès début juin, une véraison enclenchée mi-juillet et des raisins que l'on commence à récolter début septembre. 2015 est un millésime solaire et généreux (bien qu'il soit faible en quantité). Les vins rouges sont fruités et délectables!

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 2017

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