



Aire de production

Appellation communale de la Côte de Beaune, en Côte d'Or. Cette appellation comporte 55 Climats classés en Premier Cru. Communes de production : Chassagne-Montrachet et Remigny. 197,66 ha sont plantés en Chardonnay et 106,45 ha en Pinot Noir.

Origine

Ce petit village, situé au Sud de Beaune, rayonne depuis longtemps pour ses vins blancs, mais aussi pour ses vins rouges. Le vignoble est situé à une altitude comprise entre 220 et 340 m avec une exposition Est et Sud-Est. Autrement dit une situation on ne peut plus favorable à l'épanouissement de la vigne. Le terroir se caractérise par des sols silico-calcaires bruns et argileux et un sous-sol magnésien.

Cépage

100% Pinot Noir

Vinification et élevage

Les raisins sont égrappés à 100% mais non foulés et mis en cuve par gravité. Macération totale pendant 29 jours dont 1 semaine à froid (12°C) : fermentation en levures indigènes uniquement. Pigeages peu fréquents. En cave, le vin est resté sur lies pendant 11 mois sans soutirage, 20% de fûts neufs, bois d'origine française, chauffe longue à basse température pour un boisé plus délicat.

Notes de dégustation

COULEUR : Rouge brillant avec reflets grenat.
NEZ : Dominante de fruits noirs avec une touche épicée.
PALAIS : Bonne structure générale, tannins présents mais très fins.

Accords mets et vins

Idéal sur des volailles au curry ou tandoori, de l'agneau et un rôti de porc. Pour les fromages, préférez le Morbier ou le Rocamadour.

Service

15°C

Potentiel de garde

7 à 10 ans