



ALOXE-CORTON "LES BRUNETTES ET PLANCHOTS" 2020

CÔTE DE BEAUNE | 100% PINOT NOIR | VILLAGE

PRESENTATION OF THE APPELLATION

Trait d'union entre les Côtes de Nuits et de Beaune, la Montagne de Corton marque un changement du paysage. Entre 200 et 300 mètres d'altitude, les sols sont bruns rougeâtres avec beaucoup de rognons siliceux et des débris de calcaires à silex. La partie septentrionale est la plus tendre et fruitée ; la partie sud la plus solide et structurée.

DÉGUSTATION : fin, suave, racé

Accords mets-vins : Gibiers en sauce, poêlée de cèpes

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

LE VIGNOBLE

- Surface : 2,14 ha
- Exposition : Est
- Année de plantation : 1943-1945
- Sol et sous-sol : Terres brunes argilo-marneuses, sous la colline de corton
- Densité de plantation : 10 000 pieds / ha
- Culture du sol : Enherbement spontané / travail de la ligne de souche avec des lames inter-ceps

LE VIN

- Date de récolte : 20/08/20
- Vinification : 5 à 7 jours de préfermentaire à froid et deux semaines de macération avec remontage biquotidien
- Élevage : 15 mois en fût dont 30% de fûts neufs
- Production : 10 000 bouteilles

CÔTE DE BEAUNE 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 Beaune, 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.