



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

### PRESENTATION OF THE APPELLATION

En venant de Dijon, ici commencent les Champs-Elysées de la Bourgogne. Entre 280 et 380 mètres d'altitude, les Premiers Crus occupent la partie haute de la Côte puis l'appellation Village s'étend sur des sols bruns calcaïques et bruns calcaires. Les vignes bénéficient de marnes recouvertes d'éboulis et de limons rouges venus du plateau.

### DÉGUSTATION : juteux et puissant

Accords mets-vins : Côté de bœuf aux sarments

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

### LE VIGNOBLE

- Surface : 1,61 ha
- Exposition : Est
- Sol et sous-sol : Sols argilo-calcaires marqués par la présence du cône alluvial de Combe Lavaux
- Densité de plantation : 10 000 pieds / ha
- Culture du sol : Flore spontanée sur l'inter-rang / Entretien de la ligne de souche par griffage ou lames inter-ceps

### LE VIN

- Date de récolte : 1er septembre 2020
- Vinification : 5 à 7 jours de préfermentaire à froid et deux semaines de macération avec remontage biquotidien
- Élevage : 15 mois en fût dont 20% de fûts neufs
- Production : 4 000 bouteilles

## CÔTE DE NUITS 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 Nuits, 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.