



CÔTE DE NUITS | 100% PINOT NOIR | VILLAGE

PRESENTATION OF THE APPELLATION

La « perle du milieu du collier bourguignon » comporte de fabuleux Grands Crus : Romanée-Conti, Romanée Saint-Vivant, La Romanée, La Tâche, La Grande Rue, Richebourg et sur la commune voisine de Flagey-Échezeaux, Échezeaux et Grands-Échezeaux. Proche du paradis, instituée en 1936, l'appellation VOSNE-ROMANÉE et ses Premiers Crus partagent l'expression la plus sublime du Pinot Noir. On y trouve calcaires mêlés à des marnes argileuses.

DÉGUSTATION :

Accords mets-vins : Gibier à plumes

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

LE VIGNOBLE

- Exposition : Est / Sud-est
- Sol et sous-sol : Sols bruns calcaires, composés d'argiles et de calcaires du Jurassique moyen.
- Densité de plantation : 9 000 pieds / ha

LE VIN

- Vinification : 5 à 7 jours de préfermentaire à froid et deux semaines de macération avec remontage biquotidien
- Élevage : 18 mois en fûts dont 30% de fûts neufs

CÔTE DE NUITS 2022

L'année météo aura été une nouvelle fois intense, entre gel, canicule et sécheresse. Le débourrement, plus tardif que ces dernières années, a partiellement protégé le vignoble du gel d'avril. Les vins sont de belle facture, avec une jolie concentration et de jolis équilibres. Malgré les conditions très chaudes de l'année, ses arômes de fruits frais et sa jolie vivacité lui ouvrent un bel avenir.

La Côte de Nuits confirme l'excellence de ce millésime 2022. Les robes impressionnent par leur couleur vive et soutenue. Les nez, d'une grande complexité, voient se mêler aux arômes de mûre, myrtille et cassis des senteurs florales de pivoine et de violette. En bouche, les épices soulignent des tanins soyeux de grande qualité. Amples, corpulents et d'une belle fraîcheur, ces vins sont un modèle du genre et leur potentiel de garde bien réel.