



LE MILLÉSIME

2019 est un millésime frais et équilibré caractérisé par une météo extrême (gel, canicule). Les volumes sont faibles mais la qualité est exceptionnelle. Les vendanges ont débuté le lundi 9 septembre et se sont achevées les 21 septembre en Côte de Nuits. Les vins sont charmeurs, bien équilibrés, frais et droits. Les tanins sont fins et peu astringents. En bouche, ils sont parfumés. Ils expriment des notes de fruits juteux et ensoleillés ainsi que des notes d'épices.



CARACTÉRISTIQUE DE L'APPELLATION

La parcelle "Les Fuées" est située au nord du village, dans le prolongement du Grand Cru "Bonnes Mares".

Exposition : Est, Sud-Est

Sols : Argilo-calcaires

Cépage : Pinot Noir

Caractéristiques de notre parcelle

Superficie : 0 ha 18 a 97 ca - [0,47 Acres]

Année de plantation : 1944, 2011



VINIFICATION & ÉLEVAGE

Les raisins sont coupés et triés à la main. Les proportions de l'éraflage et de la vendange entière varient selon chaque millésime. Un pigeage quotidien est effectué pour extraire de la peau des raisins leur couleur, leurs tanins ainsi que leurs arômes. Après 19 jours de cuvaison, la fermentation alcoolique s'achève. Le vin de goutte est écoulé par gravité tandis qu'un pressurage lent et doux du marc permet d'obtenir un vin de presse d'une grande pureté. Pendant 16 mois, nos vins sont élevés en fûts de chêne français (dont 40 à 50 % de fûts neufs et 50 à 60 % de fûts de 2 vins) dans nos caves à l'hygrométrie et à la température naturelles et constantes. Ces fûts sont sélectionnés pour la finesse de leur grain et leur chauffe modérée.



DÉGUSTATION

Belle robe rubis profond et intense. Le nez est expressif et dévoile des arômes complexes de fruits mûrs réhaussés de notes torrifiées et fumées. Après une attaque assez souple, le vin présente une belle amplitude, tout en finesse et en élégance.

Accords : Gibiers à plume, faisan, chevreuil, sanglier, ris de veau poêlés

Température : 14°C à 16°C

Potentiel de garde : 10 à 12 ans