



LE MILLÉSIME

2019 est un millésime frais et équilibré. Les volumes sont faibles mais la qualité est exceptionnelle. Caractérisé par une météo extrême et des raisins sains et parfumés, 2019 aura été marqué par une faible pluviométrie (-50% par rapport à la normale), plusieurs épisodes de gel en avril/mai et la canicule estivale. Les vendanges ont débuté le lundi 9 septembre en Côte chalonnaise et se sont achevées les 21 septembre en Côte de Nuits.



CARACTÉRISTIQUE DE L'APPELLATION

Monopole du Domaine depuis 1933, le climat La Framboisière produit des vins d'une typicité marquée: des arômes intenses de fruits rouges et une agréable minéralité. Cette parcelle emblématique prête aujourd'hui son nom à notre cuverie de Mercurey.

Exposition : Est
Sols : Argilo-calcaires - sols peu profonds
Cépage : Pinot Noir

Caractéristiques de notre parcelle

Superficie : 10 ha 60 a 55 ca - (26,21 Acres)
Année de plantation : 1949, 1964, 1965, 1968, 1990, 2010



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. Deux pigeages quotidiens sont effectués pour extraire de la peau des raisins leur couleur, leurs tanins ainsi que leurs arômes. Après 15 à 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 13-14 mois, nous élevons nos vins en fûts de chêne français (dont 20% de fûts neufs) sélectionnés pour la finesse de leur grain et leur chauffe modérée dans nos caves à l'hygrométrie et à la température naturelles et constantes.



DÉGUSTATION

Ce vin offre un nez puissant et fruité, dans lequel se mêlent des arômes gourmands de fruits rouges, de fruits noirs et des notes boisées. En bouche, La Framboisière est un vin puissant aux saveurs de fruits rouges croquants. Avec ses tanins veloutés et sa finale persistante c'est un véritable vin de plaisir!

Accords : Tournedos Rossini, civet de lièvre aux châtaignes, chapon aux morilles, bûche citron-chocolat

Température : 14°C à 16°C

Potentiel de garde : 4 à 8 ans