

BOURGOGNE PINOT NOIR 2023



VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Les raisins sont éraflés puis entonnés dans des cuves inox thermorégulées pour la fermentation (18 à 25 jours). Les pigments, tanins et arômes sont extraits délicatement grâce à des pigeages et remontages réguliers. Assemblage du jus de goutte et du jus de presse. Le vin est ensuite élevé pendant 6 mois principalement en cuves inox mais une partie est entonnée en fûts de chêne (30% de fûts neufs) afin d'arrondir les tanins et d'apporter plus de complexité au vin.



MILLÉSIME : 2023

Les conditions climatiques idéales de 2023 en Bourgogne, caractérisées par un printemps favorable, un été chaud avec des nuits fraîches, des précipitations modérées et une récolte précoce à l'automne, ont joué un rôle déterminant dans les beaux rendements et dans la qualité exceptionnelle des raisins au moment des vendanges.

Les vins blancs se distinguent par leur élégance, leur complexité ainsi qu'une belle vivacité. Les arômes subtils de fruits à chair blanche, d'agrumes et de notes florales ajoutent à leur fraîcheur remarquable.

Les vins rouges se révèlent puissants et équilibrés, avec des arômes de fruits rouges et noirs, ainsi que des nuances épicées et minérales. Les tanins soyeux apportent une structure élégante, promettant un vieillissement harmonieux.

En résumé, des vins expressifs et fruités qui ont de très beaux profils aromatiques.



NOTRE VINICULTRICE : AMÉLIE FAIVRET

Cette oenologue diplômée n'est pas « tombée dans le vin » par hasard. Fille et petite-fille de vignerons de Meursault, à la pointe nord du fameux Triangle d'Or, d'où sont issus les plus beaux vins blancs de Bourgogne, elle est particulièrement attachée aux cépages nobles de sa région d'origine.

Un ancrage fort à la tradition et au style bourguignons qu'Amélie tente d'exprimer dans chacun de ses vins, pérennisant à son tour le savoir historique de la Maison en matière de qualité, d'élégance et de prestige dans la sélection et l'élaboration des vins et reprenant un flambeau fièrement tenu par 9 générations de pionniers ambitieux et exigeants.



Credit Photo : Serge Chapuis.