

BEAUNE MONTAGNE SAINT DÉSIÉ 2024

Tire son nom de l'ermite Saint-Désert qui décida d'installer sa maison et une chapelle sur cette montagne de Beaune.



MILLÉSIME

Des larmes de pluie aux larmes du vin, une année aussi éprouvante qu'émouvante ! 2024 restera dans les mémoires... Marquée par des précipitations record et une humidité omniprésente, elle a mis les vignerons à rude épreuve. Malgré une vigilance et un travail acharné dans les vignes, le mildiou a pris le dessus, impactant fortement les rendements. D'importantes disparités sont apparues entre les terroirs : les sols plus drainants ont su mieux résister à la pression des maladies. Heureusement, après des vendanges menées tambour battant, la qualité des vins s'impose comme une belle surprise. Fraîcheur et éclat sont au rendez-vous, offrant une récompense précieuse après une saison de tous les défis.

VIGNOBLE

Située au dessus du Clos des Mouches sur un coteau très ensoleillé, cette parcelle a été plantée en 2020. Sol argilo-limoneux en surface avec des veines calcaires.
Méthode de viticulture : HVE (Haute Valeur Environnementale niveau 3)
Vendange manuelle : 100%
Sol : Argilo-limoneux
Surface : 8,88 ha
Altitude : 275 m
Age moyen des vignes : 5 ans

VINIFICATION

100% Chardonnay
100% raisins entiers
Débourbage statique 24h
Fermentation alcoolique et malolactique en fûts de chêne
12 mois (dont 4 mois d'assemblage en masse)
100% en fûts (dont 20% de fûts neufs)
13% vol.

DÉGUSTATION

Note de dégustation

Nez discret mais élégant, marqué par une légère sucrosité et de subtiles nuances de jasmin. Des notes de fruits frais complètent l'ensemble en bouche apportant finesse et fraîcheur.

Suggestion d'accords Mets & Vins

Idéal avec un poulet fermier rôti et pommes de terre grenailles

Température de service : 10-12°C

Date recommandée de consommation : 2025-2031

