

BOURGOGNE CUVÉE MARGOT 2024

Du nom d'une des filles d'Olivier, et en opposition au Château "Margaux" !



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

Cette cuvée est élaborée à partir d'un assemblage d'une vingtaine de parcelles différentes de la Côte de Beaune, de Santenay à Pernand-Vergelesses.

Méthode de viticulture : Raisonnée

Vendange manuelle : 100%

Sol : Argilo-limoneux

Altitude : 230-250 m

Age moyen des vignes : 30 ans

VINIFICATION

100% Pinot Noir

100% de raisins égrappés

Fermentation alcoolique en cuve ouverte : 15 jours de cuvaison

16 mois (dont 4 mois d'assemblage en masse)

100% en fûts (dont 12% de fûts neufs)

13% vol.

DÉGUSTATION

Note de dégustation

Belle robe rubis éclatante. Le nez, intense et expressif, s'ouvre sur des arômes gourmands de cerise bigarreau. En bouche, la matière est soyeuse avec une belle gourmandise, soutenue par une fine pointe d'acidité qui apporte fraîcheur et équilibre. La rétro-olfaction révèle une délicate touche épicée, prolongeant élégamment la dégustation.

Suggestion d'accords Mets & Vins

Idéal avec du jambon persillé ou un pâté en croûte.

Température de service : 16-18°C

Date recommandée de consommation : 2026-2033

