

BOURGOGNE LES SÉTILLES 2020

Un Vin Signature de la Maison.



MILLÉSIME

Le millésime 2020 est un millésime très singulier. Il est marqué par une précocité historique depuis le débourrement, avec une avance de 3 semaines, jusqu'à la vendange qui s'est déroulée entièrement sur le mois d'août. Les fortes températures associées au manque de précipitations provoquent un déficit hydrique important ainsi que des phénomènes d'évapotranspiration en juillet et août. L'absence de pluie permet en revanche un état sanitaire des raisins très satisfaisant. Les conditions particulières de ce millésime engendrent de merveilleux équilibres.

VIGNOBLE

Le vin est issu d'une soixantaine de Climats situés principalement sur les villages de Puligny-Montrachet et de Meursault. Selon les millésimes, certaines parcelles des Hautes-Côtes de Beaune et de la Côte Chalonnaise complètent l'assemblage de cette cuvée.

Méthode de lutte : Lutte raisonnée Vendange manuelle : 60 % Vendange mécanique : 40% Sol : Argilo-calcaire, Argilo-limoneux

Altitude: 230-250 m

Age moyen des vignes : 45 ans

VINIFICATION

100% Chardonnay

A l'arrivée au chai, les raisins sont pressés immédiatement et délicatement à l'aide de pressoirs pneumatiques.

60 % raisins foulés, 40% raisins égrappés

14 mois (dont 6 mois d'assemblage en masse) 75 % en fûts (dont 15% de fûts neufs) et 25 % en cuve inox

13% vol.

DÉGUSTATION

Note de dégustation

Les arômes de fleurs blanches, de pêche, d'amande grillée et d'écorce de citron dominent sur un fond minéral. L'attaque est pleine et chaleureuse avec une finale vive et gourmande.

Suggestion d'accords Mets & Vins

Idéal à l'apéritif, en accompagnement de charcuteries ou de fromages de chèvre.

Température de service : 10-12°C

Date recommandée de consommation : 2021-2028

