

BOURGOGNE LES SÉTILLES 2019

Un Vin Signature de la Maison.



MILLÉSIME

La saison démarre avec un hiver doux et sec, entrainant un départ précoce du cycle végétatif. Un épisode important de gel survient sur les Chardonnay le 5 avril puis sur les Pinot Noir le 14 avril provoquant une perte de récolte (de 30% à 50%). Un rafraîchissement début juin engendre une floraison capricieuse. Celle-ci occasionne de la coulure et réduit davantage les rendements tout en concentrant les arômes. L'été chaud induit à certains endroits un stress hydrique qui retarde la maturité des raisins. Parce que les baies sont petites et peu nombreuses, le niveau de sucre dans les raisins est naturellement élevé mais le manque d'eau a permis de maintenir une bonne acidité.

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 : 90 % Vendange mécanique : 10% 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.

90 % raisins foulés, 10% raisins égrappés

14 mois (dont 5 mois d'assemblage en masse) 80 % en fûts (dont 10% de fûts neufs) et 20 % en cuve

14% 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 : 2021-2027

