



BOURGOGNE HAUTES COTES DE BEAUNE

« LES FOUGERES » ROUGE 2014

Cépage :

PINOT NOIR 100 %

Exposition, type de sol et terroir :

Dans la vallée de Cormot le Grand, derrière le château de La Roche Pot.

Sol argilo-calcaire, sablonneux et humifère. La proximité des forêts de hêtres et de chênes qui entourent la vigne au nord et à l'est, dans lesquelles poussent beaucoup de fougères, apporte à cette parcelle de vigne, une fraîcheur et une humidité bienfaitrice, lors des canicules estivales. L'exposition Sud-est permet une amplitude solaire matinale. Cela explique la lente maturité des raisins et les raisins donnent ainsi, des vins charpentés et savoureux.

Superficie récoltée :

95 ares 65

Rendement à l'hectare :

53 HI / Ha

Âge de la vigne :

31 ans mais 30 % de la vigne à moins de 10 ans

Élevage et vinification :

Vendanges manuelles.

Vinification longue à température contrôlée.

Elevage traditionnel en fûts de chêne 12 mois

Embouteillage sans collage ni filtration.

Mise en bouteille :

05/10/2015.

Dégustation :

Robe rubis sombre et éclatante, brillante aux reflets violets. Nez puissant de fruits noirs croquants et frais (mûre, cassis), de pivoine et de poivre rose. Bouche à l'attaque aimable mais ferme. Les tannins sont encore serrés mais prometteurs. Belle structure équilibrée sur des notes de fruits frais, et d'épices douces. Le volume et la richesse sont étonnants. La fin de bouche s'allonge sur une belle persistance.

Le mot du vigneron :

Pour optimiser la perception des arômes de ces grands vins, privilégier les grands verres à bords refermés, qui permettent une bonne oxygénation et emprisonnent les fragrances.

Déboucher la bouteille deux heures avant dégustation

Potentiel de garde :

A déguster au plus tard dans les 10 ans

Accords mets/vins :

Superbe sur un poulet Gaston Gérard, une entrecôte Maître d'Hôtel, une potée ou un lapin à la bière brune et aux épices.

Température de service :

15-16°