



SITUATION
Bourgogne

CÉPAGE
Pinot Noir

TERROIR
Sols argilo-calcaires sur calcaires durs



PRÉSENTATION

Beaune est la capitale historique des vins de Bourgogne et depuis plus d'un siècle la maison Albert Bichot y est implantée en son centre.

Si elle attire les regards du monde entier lors de la vente des vins de ses Hospices chaque 3e dimanche de novembre, c'est aussi l'un des vignobles les plus étendus de la Côte. Appellation souvent moins connue que ces illustres voisins, elle offre pourtant de nombreux terroirs très intéressants de par leur équilibre et leur diversité.

La parcelle du "Clos de l'Ermitage" est située en altitude sur la Montagne St-Désiré. Le Pinot Noir, planté sur des sols argilo-calcaires reposant sur des calcaires durs de l'Oxfordien, va exprimer toute sa finesse, dans un registre tendu combiné à une minéralité caractéristique. La présence importante de meurgers (tas de pierres "édifiés" par l'homme) témoigne de la nature de ce sol peu épais et particulièrement rocheux.

VINIFICATION/ÉLEVAGE

Vendanges manuelles, tri des raisins à l'arrivée en cuverie.

Macération fermentaire en cuves bois thermorégulées durant 18 à 21 jours.

Elevage en fûts de chêne (20 à 30% de fût neuf) durant 14 à 16 mois.

DÉGUSTATION

Bouquet élégant aux notes de fruits rouges (cerise, framboise...) associées à des touches légèrement grillées et fumées qui évolueront vers le cuir et le sous-bois avec le temps. Bouche charnue et élégante structurée par des tanins denses mais fins. Belle longueur dominée par le côté minéral du terroir.

SERVICE

Servir à 15-16°C.

Garde : 3 à 5 ans et plus.

ACCORDS GOURMANDS

Viandes rouges et blanches rôties ou braisées

Fromages moyennement corsés

CITATIONS

James Suckling : 95/100 (2020)

Wine Spectator : 93/100 (2019)

Wine Enthusiast : 91/100 (2018)

