

LA PLANTE BOURGOGNE ROUGE 2019



Cuvée : Nature

Cépage : Pinot noir

Superficie : 70 ares

Rendement : 24 hl/ha

Age des vignes : 5 ans

Mise en bouteille : 29 janvier 2020

Production : 160 caisses de 12 bouteilles

Bouteille : Bourgogne Trad Cétie 55mm FM

Bouchon : 44 Parramon super analysé

Alcool : 13.19 %

Glucose/fructose : < 0.3 g/l

Ac Totale : 3.15 g/l

SO2 libre : 19 mg/l

SO2 total : 30 mg/l

CO2 : 995 mg/l

Ac volatile : 0.37 g/l

SITUATION : Vigne située sur la commune de Pernand, au lieu dit "en Bully". Le sol est argilo-calcaire et profond. Le terrain est orienté au sud, la vigne est haute, plane et taillée en simple guyot (mode de conduite classique dans les hautes-côtes pour une jeune vigne).

VINIFICATION : Récolte manuelle, tri très soigneux. Encuvage de raisins entiers, sans ajout de SO2. Inertage avec un peu de carboglace. F.A en cuve béton, avec extraction minimum (pas de remontages). Pressurage précoce (avant la fin de fermentation alcoolique), pour privilégier le fruit et limiter l'extraction des tanins. FML à 100 % sur lies puis mise en bouteille précoce.

SPÉCIFICITÉ : Malgré la très faible extraction, le millésime 2019 étant mûr et concentré, ce vin présente une robe soutenue, un peu surprenante en Bourgogne. La structure est assez présente et une bonne aération lui fera le plus grand bien : carafe à magnum recommandée ! L'alcool est présent mais bien contrebalancé par un fruit intense. Il plaira tant à une clientèle jeune, qu'à une clientèle plus habituée, à la recherche d'un vin simple et gourmand à la fois.

TEMPÉRATURE DE SERVICE : Ne pas hésiter à servir frais : (10-12°C), si l'on est gêné par le CO2 (picotement), carafier !

GARDE OPTIMALE : À boire dans les 2-5 ans suivant la mise en bouteille.

ACCORDS METS ET VINS : C'est le parfait « vin de bistrot » ! Cette bouteille peut être ouverte à toute heure de la journée, pour le plaisir de partager une bouteille de vin rouge entre amis, sans trop réfléchir (mais avec modération bien sûr)! Il accompagnera volontiers un buffet campagnard. Il sera parfait sur des grillades un peu relevées ou un poisson grillé.

