

**LA PLANTE D'À CÔTÉ  
VIN DE FRANCE - 2019**



Cuvée : Nature  
Cépage : Pinot noir  
Superficie : 1 ha 30 ares  
Rendement : 20 hl/ha  
Age des vignes : 7 ans  
Mise en bouteille : 17/01/2020  
Production : 286 caisses de  
12 bouteilles

Bouteille : Tradition Cete 55 mm  
Bouchon : Parramon 44 Super Analysé  
Alcool : 12.22 % Vol  
Glucose/fructose : < 0.3 g/l  
Ac totale : 2.89 g/l  
SO2 libre : 15 mg/l  
SO2 total : 35 mg/l  
CO2 : 1000 mg/l  
Ac volatile : 0.40g/l

**SITUATION** : Suite au gel de 2016, le négoce **BiNaume** est né et est allé chercher du raisin à 200km à l'ouest de Beaune, pour faire un vin de France... À Magny. Fort du succès de 2016, nous avons retenté l'aventure, pour répondre à l'enthousiasme de nos clients. Cette vigne plantée en 2013 est donc bien « une plante » (nom donné par les Bourguignons à une nouvelle vigne), mais le sol n'est pas bourguignon : il est constitué de granit rose. La roche mère se trouve entre 1m et 2m50 de profondeur. En 2019, la vigne a souffert de la sécheresse, d'où le faible rendement.

**VINIFICATION** : Récolte manuelle, en petites caisses. transport en camion frigorifique. Tri soigné de la vendange, mise en cuve en raisins entiers, sans ajout de sulfites (SO2). FA en cuves béton, avec extraction minimum (pas de remontages). Pressurage précoce (avant la fin de la fermentation alcoolique), pour privilégier le fruit et limiter l'extraction des tanins. FML à 100%, sur lies, puis mise en bouteille précoce.

**SPÉCIFICITÉ** : Ce vin se caractérise par sa gourmandise : ses arômes sont intenses (poivrons rouges confits au vinaigre balsamique), son équilibre est très plaisant : peu d'alcool, peu d'acidité, des tanins très fondus. Il est donc prêt à boire dès maintenant.

**TEMPÉRATURE DE SERVICE** : 10 - 12°C

**GARDE OPTIMALE** : À consommer dans les deux, trois 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 un verre de vin rouge entre amis. Il accompagnera volontiers une planche de charcuterie. En été, servi frais, il sera parfait sur des grillades un peu relevées, ou un poisson grillé.

