



MAISON CHAMPY

LA PLUS ANCIENNE MAISON DE BOURGOGNE

- 1720 -



MAISON CHAMPY BEAUNE "VIEILLES VIGNES" 2020 BIO



CÉPAGE(S)

100% Pinot Noir

VIGNOBLE

Beaune, capitale du vin de Bourgogne, est l'AOC communale la plus étendue de la Côte d'Or, avec une superficie en production de 362,74 ha en rouge (dont 281,49 ha en Premier Cru) et de 48,96 ha en blanc (dont 36,06 ha en Premier Cru).

TYPE DE SOL

Argilo-calcaire

VINIFICATION

Sélection de vieilles vignes plantées en 1945 sur les terroirs des «Prévoles», «Levées» et «Piroles». Les raisins sont issus du Domaine Champy en 2ème année de conversion vers l'agriculture biologique certifiée.

ÉLEVAGE

Macération à froid. Fermentation par des levures naturelles et cuvaison de 3 semaines. Elevage en fûts de chêne dont 25% fûts neufs.

RAPPORT DE MILLÉSIME

L'année 2020 a été particulièrement ensoleillée, avec près de 311 h supplémentaires par rapport à la normale, et chaude, avec une température moyenne plus élevée de 1,5 °C. Ce millésime a été assez sec, avec une pluviométrie assez faible. Les vendanges ont commencé le 20 Août, avec une précocité du millésime relativement importante, puisqu'elle est de 3 semaines par rapport à 2019 et de 6 jours par rapport à l'année caniculaire qu'a été 2003. Fait exceptionnel sur ce millésime les raisins issus du cépage Pinot Noir sont arrivés à maturité avant le Chardonnay.

DÉGUSTATION

Très belle robe rubis grenat foncé aux reflets violacés. Bonne intensité aromatique, nez riche et complexe, aux arômes de petits fruits noirs compotés (mûre, cassis), d'épices douces, légèrement fumé. Une bouche fraîche et concentrée sur les fruits rouges et noirs, belle matière avec des tanins présents mais enrobés. Belle concentration et matière en finale.

ACCORDS

Il s'associera parfaitement aux charcuteries fines et aux viandes en sauce tel qu'un bœuf bourguignon, un magret de canard sauce lie de vin, une cuisse de lapin à la dijonnaise... Mais également, avec un beau plateau de fromages.

LABELS ET CERTIFICATIONS

Vin BIO certifié par Bureau Véritas certification France FR-BIO 10.

CONSEILS DE SERVICE

Il est apprécié servi à une température proche de 15-16°C.

