BONGOÛT

Fiche Technique

Les Hauts de Husseau
La Taille aux Loups
2019
Montlouis sur Loire AOP

"Ce parcellaire froid tire pleinement partie de ce millésime solaire. Le calcaire étire le charnu raffiné de la bouche. Fusion de tous les éléments, finale d'une parfaite pureté. Compter les secondes ne sert à rien, passons aux minutes." 99/100 Bettane+Desseauve.

Issu du terroir le plus frais, où le silex et les argiles affleurent le calcaire, Les Hauts de Husseau absorbent à merveille l'expression solaire du millésime en laissant une bouche svelte dotée d'une certaine salinité.
Nouvelle identité pour l'ex-cuvée Remus Plus désormais Les Hauts de Husseau.

Ce parcellaire de vieilles vignes fait partie des plus grands vins blancs secs de l'hexagone, un chenin d'une intensité et d'une persistance étourdissante... Grand potentiel de garde.

Tout près du village au plus haut de l'appellation. Le sol a très peu d'épaisseur, argile à silex en surface et calcaire pratiquement effleurant.

MAISON CHAMPY

LA PLUS ANCIENNE MAISON DE BOURGOGNE

- 1720 -

PERNAND-VERGELESSES

Clos De Bully

CÉPAGE :

100% Pinot Noir

VIGNOBLE :

Ce vignoble très vallonné couvre les flancs des collines d'Aloxe-Corton et de Savigny-lès-Beaune.
Seuls 6 Clos sont classés Premiers Crus rouges : Les Fichots, En Caradeux, Creux de la Net, Iles des Vergelesses, Les Vergelesses et Les Plantes des Champs. Ce lieu-dit "Clos de Bully » est l'un des plus anciens vignobles de Bourgogne, planté en 1158 par les moines de l'Abbaye de Maizières et situé sur un sol marno-calcaire.

DESCRIPTION :

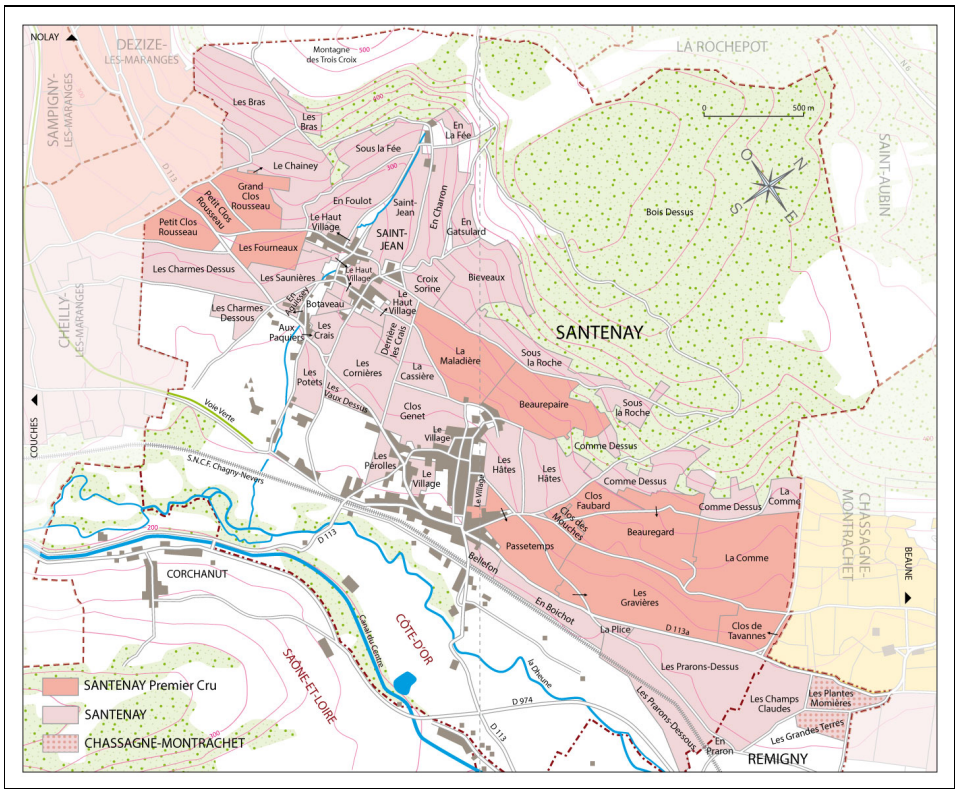
Jolie robe grenat très sombre à reflets violacés. Au nez, une légère réduction aromatique, un caractère sauvage, presque animal entre notes de cuir et fruits mûrs sur un boisé discret et un fond minéral et fumé. Une bouche riche, entre puissance et délicatesse, une belle concentration de fruits intenses entre petits fruits rouges et noirs. Un vin de caractère typique des Pernand-Vergelesses.

Côte de Beaune

SANTENAY MALADIÈRE

Premier Cru

Domaine Prieur-Brunet - Pinot Noir



SITUATION GÉOGRAPHIQUE

Le climat Maladière est situé à mi coteau entre 300 et 320m d'altitude. Dans sa partie Ouest il est composé d'un sol brun plus argileux que dans sa partie Est où la dalle Calcaire remonte. Le Domaine exploite 5ha repartis sur ces différents sols certaines vignes de plus de 50 ans.

CARACTÉRISTIQUES

Les vins produits possèdent une structure puissante et une belle complexité aromatique qu'un long élevage en fût vient révéler.

VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Les raisins, caractérisés par des baies très noires, sont égrappés et vinifiés en cuve ouverte pendant environ 4 semaines, révélant ainsi pleinement toute la subtilité de ce terroir. Après décuvage, les vins sont entonnés en fût de chêne dans nos caves, et élevés pendant 18 mois.

BON À SAVOIR

TEMPÉRATURE DE SERVICE

16-17

POTENTIEL DE GARDE

10 ans et plus
voire 15/20 ans

LOUIS JADOT