

BLAGNY SOUS LE DOS D'ANE



Côte de Beaune
Premier Cru
Rouge
100% Pinot Noir

Situation

Joli hameau situé en altitude, sur le dôme entre Meursault et Puligny, Exposé Est/Sud-Est. Il fait froid l'hiver et très chaud l'été. Il faut toujours vendanger tard car les vins de Blagny agrémentent ce côté montagnard très intéressant. Cette pièce sous le dos d'âne regarde et domine Meursault ainsi que les Perrières. Plein Est, cette parcelle est merveilleusement inondée de soleil et de toutes les intempéries qui impactent fortement le style de ce vin.

Caractéristiques

Mémoire intéressante de ce finage car planté depuis très très longtemps en rouge, comme ses voisins l'étaient il y a un à deux siècles. Elle nous permet de nous intéresser à la dégustation de pinot sur le terrain blanc reconverti au chardonnay sur les communes alentours.

Vinification

Vinification traditionnelle et élevage en fût de chêne pendant 15 à 18 mois.

Dégustation / Accords mets-vin

Les vins sont aromatiques avec une structure élégante, assez tendre et des tannins pas trop appuyés avec des colorations parfois prononcées.

Ce vin se mariera très bien avec une pièce de boeuf, voire du jeune gibier ainsi que la plupart des fromages de vache affinés.

Conservation

A déguster sans hâte.

