

Ozanon

BOURGOGNE CÔTE CHALONNAISE



Cépage : Pinot Noir / *Sol* : Argilo calcaire
Age du vignoble : 35 ans / *Densité* : 8500 pieds/ha

Notre ancêtre botaniste Charles Ozanon a été un des premiers à planter des vignes greffées à Rougeon pour leur permettre de résister au phylloxera qui a détruit le vignoble en 1870. Assemblage de différentes petites parcelles de Pinot noir.



Vignoble

La majorité des parcelles de Pinot Noir sont conduites en cordon ce qui permet de faire des petits rendements d'environ 40hL/ha. Certaines vieilles parcelles sont encore en taille Guyot simple. La taille cordon va favoriser des petites grappes concentrées et peu compactes. Les inter rangs sont enherbés naturellement et le sol est griffé sous les pieds. Ces techniques permettent de prévenir l'érosion et garantir une biodiversité optimale dans nos parcelles. Nous cultivons la vigne en respectant son cycle biologique afin d'exprimer pleinement ses nuances de millésimes en millésimes.



Vinification

Nous récoltons les parcelles à pleine maturité en faisant des dégustations de baies chaque jour. La récolte peut être manuelle ou mécanique suivant le millésime. Elle commence tôt le matin pour assurer de récolter des raisins frais. Elle est égrappée. Macération pré-fermentaire à basse température, pigeages manuels quotidiens pour remettre le marc en contact avec le jus, avoir une extraction tout en douceur et préserver les arômes. La fermentation dure environ 8-10 jours. Le décuvaage est fait par gravité suivi d'un pressurage doux. Les jus de presse et jus de goutte sont assemblés. Fermentation malo-lactique naturelle et élevage de 10 mois, 80% en cuve et 20% en vieux fûts de chêne, afin de préserver les arômes du raisin.



Dégustation

vin rouge riche en couleur, note de fruits rouges évoluant vers le pruneau cuit, personnalité élégante, structure fine et légère en bouche.

À servir entre 17°C et 18° C.

Potentiel de garde : 5 ans



Suggestion mets vins

Idéal pour un plat épicé, une côte de bœuf au barbecue ou une cuisine simple et traditionnelle.