



Athénaïs

Bourgogne

Côte d'Auxerre 2012

Projet

« Athénaïs » est la marque de négoce développée par Athénaïs de Béru en complément de la gamme de vins du Château de Béru. Cette marque est un projet de longue date, elle résulte d'une sélection réfléchie de parcelles et de vigneronns cultivant des raisins dans le respect des terroirs bourguignons.

Cépage

100% Pinot Noir

Terroir

La parcelle de Bourgogne Côte d'Auxerre est située sur les coteaux Auxerrois qui surplombent l'Yonne (rivière), dans l'auréole du jurassique supérieur. Ses sols marno-calcaires datent de l'époque Kimméridgienne.

Vigne

Les raisins sont cultivés en viticulture biologique, en harmonie avec la nature.

Date de récolte

Fin septembre

Vinification et Élevage

Les raisins sont vendangés à maturité, à la main dans des cagettes de 10Kg par l'équipe d'Athénaïs de Béru, puis ils sont acheminés au domaine, à Béru. La vendange 2012 a été vinifiée en vendange entière à 100 %, très naturellement sans soufre ajouté. Les vins sont entonnés dans des fûts de 4 à 6 ans, élevés pendant 18 mois, puis mis en bouteille sans collage ni filtration.

Millésime 2012

Le millésime 2012 est un millésime difficile avec la succession de pluies abondantes et d'orages de grêle, mais les rayons de soleil du mois de septembre ont contribué à la concentration des raisins et à une belle maturité qui confirment la dynamique du millésime 2012.

Le Bourgogne Côte d'Auxerre 2012 présente un Pinot Noir tout en finesse avec une robe rubis intense. On perçoit des arômes de framboise et de cerise soulignés par une subtile minéralité qui laisse apparaître un vin velouté et parfumé.