

RENÉ LEQUIN-COLIN

BOURGOGNE PINOT NOIR 2024



Le défi du millésime 2024 est dans le pinot noir. Celui-ci « passe le cut » ! Les senteurs de cassis au torchon sont fumés par un peu de chêne français de bon aloi. Sa trame charnue libère une matière moins ferme qu'attendue. Vous pouvez déjà l'ouvrir ou le laisser dormir deux ans.

Cépage : Pinot Noir

Date de plantation : 1985

Surface : 0,48 hectare

Géologie / Exposition : Parcelle située sur la commune de Chassey le Camp, sur un coteau exposé est, présentant un sol algilux profond.

Mode de vinification et d'élevage : Eraflage à 100%, macération préfermentaire à froid (10°C) d'une semaine suivie d'une fermentation de 10 jours. Élevage de 18 mois, 100% en fûts dont 10% de fûts neufs.

The challenge with the 2024 vintage lies in the Pinot Noir. This one 'makes the grade'! The aromas of blackcurrant, dried and slightly smoky, are complemented by a touch of fine French oak. Its full-bodied structure reveals a texture that is less firm than expected. You can open it now or let it age for another two years.

Grape variety : Pinot Noir

Planting date : 1985

Surface : 0,48 hectare

Geology / Exposure : Parcel located in the commune of Chassey le Camp, on an east-facing slope with deep algal soil.

Method of vinification and ageing : 100% destemming, pre-fermentation cold maceration (10°C) for a week, followed by 10 days of fermentation. Aged for 18 months, 100% in barrels, 10% of which are new.

