



SITUATION

Bourgogne

CÉPAGE

Pinot Noir

TERROIR

Sols bruns argilo-calcaires souvent marneux

PRÉSENTATION

Située en Côte de Beaune au-dessus de Meursault, cette petite appellation de 120 hectares produit majoritairement des vins rouges (seulement 18 hectares en blanc). Si ces vins sont moins connus que ceux de son illustre voisin Volnay, ils dévoilent un beau fruit et une structure fine, ce qui les rend très agréables à déguster dès leur jeunesse.

D'abord forteresse militaire du Duché de Bourgogne construite en 1298, le Château a subi d'importantes transformations au cours des siècles. La cuverie et la cave, bâtiment de 75 mètres de long construit en 1728, sont particulièrement remarquables et toujours en activité.

Les vins du Château de Dracy sont distribués par Albert Bichot depuis 1905 !

VINIFICATION/ÉLEVAGE

Vendanges manuelles, tri des raisins à l'arrivée en cuverie.

Macération fermentaire en cuves bois thermorégulées durant 18 to 21 days.

Elevage en fûts de chêne (15 à 20% de fût neuf) durant 14 à 16 mois.

DÉGUSTATION

Bouquet très fruité aux notes de baies noires (mûre, cassis) et de prune. Bouche charnue, corsée et relativement puissante. Longue finale très parfumée.

SERVICE

Servir à 15-16°C.

Garde : 3 à 5 ans et plus.

ACCORDS GOURMANDS

Viandes rouges et blanches rôties ou braisées

Fromages moyennement corsés

