

BOURGOGNE

COTE CHALONNAISE 2025

Antoine Reniaume



Situation : Au cœur de la Côte Chalonnaise, à Bouzeron en Bourgogne, le Domaine Antoine Reniaume incarne une nouvelle génération de vignerons attachés à l'authenticité des terroirs bourguignons. Créé en 2016 par Antoine Reniaume, le domaine est né d'un retour aux racines familiales après plusieurs années passées dans le secteur bancaire. Inspiré par son grand-père, ancien ingénieur agronome passionné de viticulture, Antoine décide de se former à Beaune puis perfectionne son savoir-faire au prestigieux domaine Méo-Camuzet, en Côte de Nuits. Les vins du domaine se distinguent par leur finesse, leur

fraîcheur et leur précision. Blancs comme rouges expriment une Bourgogne sincère et élégante, où le fruit, la tension et la pureté du terroir restent toujours au centre du verre.

Encépagement : 100% Pinot Noir.

Terroir : Argileux, Limono-calcaire

Température de Service : 16°C.

Potentiel de Garde : 2025-2027

Observations : Le Bourgogne Côte Chalonnaise de chez Antoine Reniaume dévoile une belle expression du Pinot Noir bourguignon, à la fois élégante, fraîche et accessible. Le nez s'ouvre sur des arômes délicats de cerise croquante, de framboise fraîche et de petits fruits rouges, accompagnés de subtiles notes épicées et légèrement boisées. En bouche, l'attaque est souple, gourmande, portée par des tanins fins et soyeux. Le vin séduit par son équilibre entre fraîcheur, fruit et délicatesse, avec une belle pureté aromatique typique des terroirs de la Côte Chalonnaise. La finale, élégante et persistante, laisse apparaître des notes légèrement réglissées.

Quelques accords : Volaille rôtie aux champignon, Filet mignon de porc aux herbes, Œufs meurette, Chaource, Epoisse...

