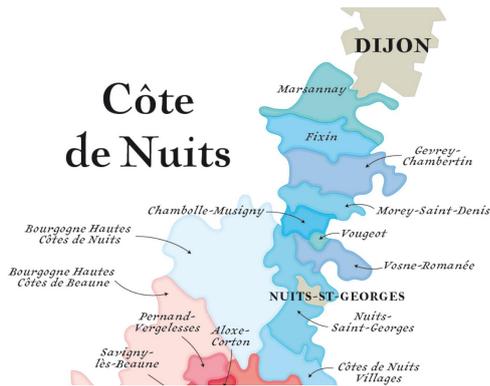


Côte de Nuits



SITUATION
Bourgogne

CÉPAGE
Pinot Noir

TERROIR
Sols argilo-calcaires

PRÉSENTATION

Ce vignoble est situé entre 300 et 400 mètres d'altitude sur des versants de vallées ou des plateaux à l'ouest de la célèbre Côte de Nuits. Les orientations varient du sud à l'est, captant un maximum de soleil. Le climat est souvent plus rude. Conjugué avec l'influence de l'altitude, la maturation du raisin est plus tardive et souvent plus lente que sur la Côte. Il en résulte des vins frais et fruités, d'une bonne vivacité.

C'est notre savoir-faire que d'équilibrer ce caractère par un élevage tout en subtilité pour leur apporter rondeur et plénitude.

VINIFICATION/ÉLEVAGE

Macération fermentaire en cuves inox thermorégulées durant 18 à 20 jours.

Elevage : 85 à 75% en cuves inox et 15 à 25% en fûts de chêne durant 10 à 12 mois.

DÉGUSTATION

Bouquet très frais aux parfums intenses de petits fruits rouges et noirs (framboise, cassis...). Charnu et très parfumé au palais, il est équilibré par une structure aux tanins présents mais tendres. Jolie finale fraîche et fruitée.

SERVICE

Servir à 14-15°C.

A déguster jeune sur le fruit ou à garder 3 à 4 ans.

ACCORDS GOURMANDS

Viandes rouges et blanches rôties ou braisées

Fromages moyennement corsés

